







Digitized by the Internet Archive  
in 2011 with funding from  
University of Toronto



# TRADUCTION

D' A N C I E N S

O U V R A G E S L A T I N S

R E L A T I F S A L' A G R I C U L T U R E ,

E T A L A

M É D E C I N E V É T É R I N A I R E ,

A V E C D E S N O T E S :

*Par M. SABOUREUX DE LA BONNETERIE,  
Ecuyer, Avocat au Parlement, Docteur &  
Professeur de la Faculté des Droits en l'Uni-  
versité de Paris.*

T O M E C I N Q U I È M E ,

C O N T E N A N T

L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS.



A P A R I S ,

Chez BARROIS l'aîné, Libraire, Quai des Augustins.

---

M. DCC. LXXXIII.

A V E C A P P R O B A T I O N , E T P R I V I L E G E D U R o i .



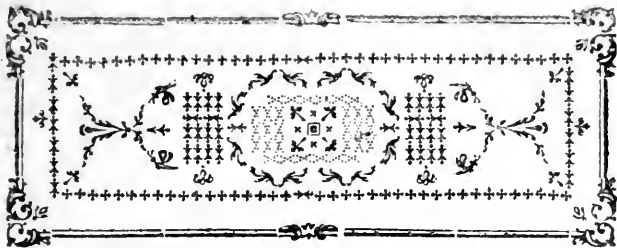
PA

6139

. R & Ss

1783

COLL. S. & C.



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE L'ILLUSTRE (1) PALLADIUS  
RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



## LIVRE PREMIER.

---

### CHAPITRE PREMIER.

LA première règle que dicte la prudence est d'apprécier la personne même à qui l'on veut donner des préceptes. En effet, un homme qui

---

(1) On donnoit le titre d'*Illustris* dans le Bas-Empire aux Magistrats supérieurs, tels que le *Præfectus Prætorio* & le *Quæstor Palatii*, auxquels on appelloit des sentences  
Tome V. A

prétend former un Agriculteur, ne doit pas chercher à se montrer le rival des Rhéteurs de profession du côté des connoissances & de l'éloquence, comme il est arrivé à bien des gens, qui, pour avoir affecté un style éloquent en parlant à des Payfans, sont tombés dans l'inconvénient de rendre leurs préceptes inintelligibles aux personnes même les plus savantes (1). Mais nous bornerons ici cette Préface, pour entrer en matière, & ne point imiter ceux que nous critiquons. Nous avons donc à traiter (avec l'aide de Dieu) de tout ce qui concerne l'Agriculture, des pâturages, des édifices rustiques conformément aux préceptes des Entrepreneurs de bâtimens, de la recherche des eaux, & en général de tout ce qu'un Agriculteur a à faire, ainsi que des animaux qu'il doit nourrir tant pour son agrément que pour en retirer du profit, en déterminant néanmoins, pour chacun de ces objets, le temps qui

---

ces des Magistrats inférieurs qui n'avoient que le titre de *Speſtabiles* ou de *Clariffimi*. Leg. 32, Cod. *De Appellationibus*.

(1) Il ſemble que Palladius veuille critiquer ici l'Economie rurale de Columelle, qui eſt à la vérité ornée de deſcriptions agréables, & écrite dans un ſtyle aſſez fleuri, mais il auroit dû éviter de s'expoſer lui-même à ce reproche en tombant dans la même faute, ſi c'en eſt une, comme il a fait en pluſieurs endroits de cet Ouvrage. Voy. Liv. 4, Chap. 10 : Liv. 5, Chap. 2 : Liv. 7, Chap. 7 : Liv. 8, Chap. 3 : Liv. 12, Chap. 1.

lui est consacré : car la première loi que je me suis imposée , est celle de traiter des plantes & de tout ce qui concerne leur éducation dans le mois même auquel on doit les mettre chacune en terre.

---

## CHAPITRE II.

**I**L y a donc en premier lieu quatre choses à considérer, lorsqu'il est question de choisir un terrain & de le bien cultiver , sçavoir : l'air , l'eau , la terre & l'industrie , dont trois dépendent de la nature seule , & une de nos facultés & de notre volonté. Ce que l'on doit examiner avant tout dépend de la nature : il faut donc voir si , dans les lieux que l'on se propose de cultiver , l'air est sain & tempéré ; si l'eau y est salubre & facile à trouver , soit qu'elle prenne sa source dans le lieu même , soit qu'elle y vienne d'ailleurs , ou qu'elle soit formée par les amas de pluie ; enfin si la terre est fertile & située commodément.



## CHAPITRE III.

ON juge que l'air d'un endroit est sain, lorsqu'il ne s'y trouve point de vallées profondes, lorsqu'on ne voit pas s'y élever de brouillards épais, & qu'à l'aspect des habitans on remarque qu'ils ont un teint de santé, la tête ferme & dégagée, la vue intacte, l'ouïe nette & un gozier qui prête un passage libre aux sons d'une voix claire (1). C'est à ces signes que l'on reconnoît la bonté de l'air dans un climat, au lieu que les signes contraires sont une preuve qu'il y est pernicieux.

## CHAPITRE IV.

QUAND à la salubrité de l'eau, voici comme on la reconnoît. Il faut d'abord qu'elle ne provienne pas de lacs ni de marais, & qu'elle ne prenne pas sa source dans des mines (1); mais

---

(1) Est-ce là le style simple que recommandoit tout-à-l'heure Palladius dans le Chap. I?

(1) Palladius prétendrait-il désapprouver réellement l'eau qui prend sa source dans des mines, contre l'expérience qui prouve qu'il n'y en a gueres de plus salubre, ou n'entendrait-il pas plutôt par le mot de *metalla*, des carrières de marbre qui effectivement ne donneroient pas une eau

qu'elle soit d'une couleur transparente , qu'elle ne soit imprégnée d'aucun goût ni d'aucune odeur , qu'elle ne dépose point de limon , & qu'elle puisse tempérer le froid par sa tiédeur & calmer le feu de l'Eté par sa fraîcheur (2). Mais comme il arrive souvent que la Nature , dont les opérations sont toujours secrètes , cache dans les élémens des qualités pernicieuses sous les plus belles apparences , nous connoîtons encore l'eau à la santé des habitans , en examinant si ceux qui en boivent ont la gorge libre , s'ils ont la tête saine , & s'ils n'ont point les poulmons & la poitrine affectés de quelque maladie habituelle ou accidentelle. Néanmoins , comme les parties supérieures du corps transmettent toujours aux parties inférieures les maladies dont elles sont affectées , s'il arrive que dans un temps où la tête est malade , la cause de la maladie gagne les poulmons ou l'estomac , c'est moins à l'eau qu'à l'air qu'il faut alors rappor-

---

très-salutaire ? Ce qu'il y a de certain , c'est qu'il ne seroit pas le premier ni le seul Auteur Latin qui auroit entendu ce mot dans ce sens-là. Pline 33, 16 , applique en général le mot de *metalla* à toutes les matieres , de telle nature qu'elles soient , qui sont formées dans le sein de la terre.

(2) Notre Auteur oublie bientôt le précepte qu'il a donné dans le Chap. 1 , en employant ici un tour de phrase qui eût plus convenu à un Déclamateur qu'à un homme qui se charge d'instruire un Payfan , puisque celui-ci auroit dit uniment que *l'eau , pour être bonne , doit être tiède en Hiver & fraîche en Eté.*

## 6 L'ECONOMIE RURALE

rer cet effet (3). Il faut encore examiner si le ventre, les entrailles, les flancs ou les reins n'éprouvent point de douleurs ou de gonflemens, & si la vessie n'est point sujette à quelque accident. Dès que l'on aura constaté la plus grande partie de ces objets & d'autres semblables parmi les habitans, il n'y aura plus de soupçons à avoir contre l'air ni contre les fontaines.

---

## CHAPITRE V.

POUR ce qui est de la terre, c'est la fécondité qu'on y cherchera. Il faut que les mottes n'en soient ni blanches ni nues, & que ce ne soit ni un sable maigre & sans aucun mélange de terre, ni de l'argille pure, ni du caillou grossier, ni du gravier sec, ni une poussière jaune aussi maigre que la pierre même, ni une terre salée, amère ou bourbeuse, ni un tuf sablonneux & sec, ni une vallée trop sombre & pier-

---

(3) L'Auteur veut dire vraisemblablement que si quelqu'un a, par exemple, une toux ou des nausées accompagnées de mal de tête, on doit attribuer ces maladies à l'air, au lieu que s'il ressent les mêmes accidens sans avoir la tête affectée, c'est à l'eau qu'on doit les attribuer. Nous laissons aux Médecins à prononcer sur la justesse de cette observation, en nous contentant d'observer l'obscurité sous laquelle Palladius présente ce raisonnement.



reuse. Il faut au contraire que les mottes en soient moites & presque noires, & qu'elles aient assez de substance pour se couvrir d'elles-mêmes d'une couche de gazon, ou si elles sont d'une couleur mêlée, que, sans être compactes, elles soient conglutinées à l'aide d'une terre grasse qui s'y trouvera mêlée. Il faut encore que les plantes qu'une terre produira ne soient ni galeuses, ni rabougries, ni déstituées de suc naturel, & que ces plantes consistent principalement en yeble, en jonc, en calamus, en gramen, en treffle bien nourri, en ronces grasses & en prunelles, ce qui sera un signe certain qu'une pareille terre sera propre à donner du bled. Il ne faut pas néanmoins s'attacher beaucoup à la couleur, mais bien plutôt à la graisse & à la douceur d'une terre. Voici à quels signes on reconnoîtra si une terre est grasse : si, après avoir versé sur une petite motte de cette terre de l'eau douce & l'avoir paitrie entre les mains, on remarque qu'elle est gluante & que ses parties sont adhérentes entr'elles, c'est une preuve sûre qu'elle renferme en elle de la graisse. De même, si après avoir fait un trou en terre, on vient à le remplir de la terre qu'on en avoit tirée, & qu'il s'en trouve de reste, c'est une preuve que cette terre est grasse, comme s'il n'y en a pas assez pour le remplir, c'est une preuve qu'elle est maigre, & s'il n'y en a précisément que ce qu'il en faut pour gagner le niveau du ter-

## 8 L'ÉCONOMIE RURALE

rein , c'est une preuve qu'elle est d'une qualité qui tient le milieu entre la graisse & la maigreur. On connoîtra la douceur d'une terre au goût qu'elle aura , lorsqu'on en aura pris une motte dans la partie du champ qui plaira le moins , & qu'on l'aura fait détremper dans un vase de terre cuite rempli d'eau douce. Tels seront aussi les signes auxquels on reconnoîtra si une terre est bonne pour des vignobles : c'est si elle est d'une couleur délayée & d'un grain qui ne soit pas absolument compact , & qu'elle soit meuble ; si les arbrustes qu'elle produit , tels que les poiriers sauvages , les pruniers , les ronces & autres semblables sont lisses , brillans , hauts & féconds , sans qu'il s'en trouve de tortus , de stériles , ni de petits qui languissent faute de nourriture. Quant à la position des terres , elles ne doivent être ni assez plates pour que l'eau y reste dans un état continuel de stagnation , ni assez perpendiculaires pour qu'elle n'y fasse aucun séjour , ni enterrées de façon qu'elle s'y amasse au fond d'une vallée profonde , ni élevées de façon que les mauvais temps & la chaleur s'y fassent sentir avec excès : le plus grand avantage que l'on puisse désirer dans une terre est qu'elle participe à toutes ces qualités à la fois sans prépondérance de la part d'aucune , de façon que ce soit ou une campagne ouverte dont la pente insensible laisse écouler les eaux de pluie , ou un coteau dont l'élévation soit douce , ou une vallée peu pro-

fonde & où le courant de l'air ne se trouve point resserré, ou une montagne qui soit protégée contre les mauvais vents soit par une autre montagne qui fera vis-à-vis d'elle, soit par quelque autre genre de ressource, ou qui soit couverte de forêts & d'herbes, au cas qu'elle soit trop rude & trop élevée. Mais, comme il y a de plusieurs especes de terres, telles que les terres grasses ou les maigres, les terres compactes ou celles qui ne sont point épaisses, les terres sèches ou les humides, & que la plupart de ces genres isolés sont vicieux, quoique leur jonction soit souvent nécessaire à cause de la différence des semences, ainsi que je le disois à l'instant; il faut choisir de préférence un terrain qui, étant tout à la fois gras & meuble, soit dans le cas de rendre beaucoup de fruits, sans exiger un grand travail. On mettra dans la seconde classe celui qui étant compact (1), ne laissera point de répondre à nos espérances, quoiqu'il exige beaucoup de travail. Mais le pire de tous les terrains est celui qui sera tout à la fois sec & compact, & maigre ou froid; & il ne faudra pas moins l'éviter qu'un terrain pestilentiel.

---

(1) Il faut supposer qu'il sera gras en même-temps que compact, autrement ce seroit le plus mauvais de tous les terrains, ainsi que Palladius en convient lui-même dans la phrase suivante.

## CHAPITRE VI.

Mais quand on aura observé avec la plus grande attention ces trois objets, qui dépendent si exclusivement de la nature que les secours humains n'y peuvent rien, il faudra s'attacher à la dernière partie qui dépend de l'industrie. Or, le premier soin relatif à cette partie, & celui que l'on peut même regarder comme l'unique, est d'avoir avant tout devant les yeux les maximes, que l'on va trouver ici, relatives à toutes les opérations rustiques. La présence du Propriétaire est le revenu d'un champ. Il ne faut pas rechercher la couleur de la terre, parce qu'elle n'est qu'une preuve incertaine de sa bonté. Ne confiez à la terre, soit qu'il s'agisse d'arbrisseaux, soit qu'il s'agisse de grains, que de très-belles espèces & qui aient déjà été éprouvées dans vos Domaines, parce que, lorsqu'il est question d'une nouvelle espèce de semence, il ne faut pas y mettre toute sa confiance avant d'en avoir fait l'essai. Les semences dégénèrent de meilleure heure dans les lieux humides que dans les lieux secs; c'est pourquoi il faut de temps en temps remédier à cet inconvénient par le choix qu'on en fera. Il faut nécessairement avoir à soi des forgerons, des bucherons & des

artisans pour travailler aux futailles & aux cuves, afin que les Payfans ne soient point détournés de leur besogne ordinaire par la nécessité de courir à la ville. On plantera les vignobles du côté du Midi dans les pays froids, & du côté du Levant, ou même, s'il est nécessaire, du côté du Couchant dans les pays tempérés. On ne peut pas, vû la prodigieuse diversité des terres, donner de regles certaines sur le nombre de journées qu'elles exigeront (1); c'est pourquoi l'usage du canton & celui de la province vous décideront aisément sur ce nombre en tout genre d'ouvrages, soit qu'il s'agisse d'arbrisseaux à soigner, soit qu'il s'agisse de toute autre espece de semence. Il est constant qu'il ne faut pas toucher aux plantes qui sont en fleurs. Ce qu'on destine à être semé sera toujours mal choisi, tant que la personne qu'on aura chargée de ce choix ne le fera pas par elle-même. En matiere rustique, c'est le service des jeunes & le commandement des vieux qui conviennent le plus. Il y a trois choses auxquelles il faut avoir égard dans la taille des vignes; l'espérance du fruit, le bois qui doit remplacer par la suite celui que l'on retranche, & l'endroit du sep où l'on voudra qu'il

---

(1) Il semble que notre Auteur veuille encore critiquer ici Columelle, qui a effectivement donné des regles, peut-être trop générales, sur cet objet, dans le Chap. XIII. de son *Economie rurale*, Liv. 2, & ailleurs.

repouffe. Si on taille la vigne de bonne heure, on aura plus de farmens, au lieu que si on la taille plus tard, on aura plus de fruit. Il faut transplanter la vigne ainsi que les arbres d'un plus mauvais terrain dans un meilleur. On taillera la vigne de plus près quand la vendange aura été bonne, & de moins près quand elle aura été modique. On se servira pour toutes sortes d'opérations, soit qu'il s'agisse de greffer, soit qu'il s'agisse de tailler ou de couper, d'instrumens de fer qui soient forts & bien tranchans. Il faut achever tout ce qu'il y a à faire aux vignes ou aux arbres, avant que leurs fleurs s'ouvrent ou que leurs boutons se développent. L'homme qui doit bêcher la terre aura soin de repasser dans les vignobles les parties du terrain qui auront échappé à la charrue. Il ne faut pas épamprer la vigne dans les lieux chauds, secs, ou exposés au Soleil, puisqu'elle demande plutôt à être couverte dans ces sortes d'endroits. Pour ceux où la vigne est brûlée par le Vulturius (1) ou par quelque autre mauvais vent qui regne dans la contrée, on y couvrira la vigne avec de la paille ou avec tout autre ombrage qu'on y apportera à cet effet. S'il se trouve au milieu d'un olivier une branche qui

---

(1) C'est le nom que les habitans de la Bétique donnoient au vent du Sud-Est, qui brûloit la vigne chez eux au lever de la Canicule. Voy. le Chap. V. du Liv. V. de l'Economie rurale de Columelle.

rapporte trop de fruits, ou qui soit trop verte ou stérile, il faut la retrancher, parce qu'elle est préjudiciable à l'arbre entier (3). Il ne faut pas moins éviter un canton stérile qu'un canton pestilentiel, encore que ces deux qualités ne s'y trouvent pas réunies ensemble (4). Il ne faut absolument rien mettre entre de jeunes plans de vigne dans un terrain façonné au *passinum* (5) : les Grecs ordonnent néanmoins d'y mettre la troisième année tout ce qu'on juge à propos, à l'exception des choux. Tous les légumes doivent

(3) Quand une branche rapporte trop de fruits, elle fait tort au reste de l'arbre ; (Voy. le Chap. XVII. du Livre de *Arboribus* de Columelle) quand elle est trop verte, c'est une preuve qu'elle tire à elle beaucoup de sève, quoique cette sève ne nourrisse pas beaucoup de fruits, & dès-lors elle prive les autres branches de la portion de cette sève dont elles ont besoin ; enfin quand elle est stérile elle n'est d'aucune utilité à l'arbre, ainsi on voit pourquoi il faut retrancher de pareilles branches dans les trois cas.

(4) En effet, un terrain peut être stérile sans être pestilentiel, comme il peut au contraire être très-fertile quoique pestilentiel. Voy. le Chap. IV. du Liv. I. de l'Economie rurale de Varron, & le Chap. III. du Liv. I. de celle de Columelle. Plaute parle d'un terrain pestilentiel qui sans doute n'étoit pas stérile, quand il fait dire à un esclave que les bœufs de son maître y périssoient au bout de trois ou quatre labours.

(5) Voy. dans le Chap. XIII. du Liv. III. de l'Economie rurale de Columelle, la manière de façonner une terre au *passinum*.

être semés, suivant les Auteurs Grecs, dans une terre sèche : la fève seule doit l'être dans une terre humide. Quiconque loue sa terre ou son champ à un Propriétaire ou à un colon qui en possède déjà dans le voisinage, court à sa ruine & cherche des procès. Si l'on ne cultive pas les extrémités d'un champ, son intérieur court des risques. Tous les fromens, après avoir été semés trois fois dans un sol, se convertissent en une espèce de *filigo* (6). On compte trois maux, tous trois également funestes : la stérilité, la maladie & le voisin. Quiconque plante en vignes une terre stérile, est l'ennemi de son travail & de ses dépenses. Les pays plats donnent du vin plus abondamment, mais les coteaux le donnent plus fin. L'Aquilon fertilise les vignes par son souffle, & le vent du Midi leur donne du renom : ainsi il dépend de nous d'avoir du vin en plus grande quantité ou de l'avoir meilleur. La nécessité ne connoît point de Fêtes. Quoiqu'il faille semer quand la terre est humectée, cependant les semailles jettées en terre après une longue sécheresse s'y conservent, quand elles ont été hersées, plus sûrement même que dans des greniers. Les mauvais chemins sont aussi contraires à l'agrément qu'au profit. L'homme qui se charge de la culture d'un champ s'engage sans

---

(6) Voy. la Note 1 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. I.



aucun espoir de remise vis-à-vis d'un créancier qui exige beaucoup de redevances. Quiconque laisse en labourant des parties de terre crues entre des sillons, diminue la quantité de fruits qu'il auroit recueillis, & donne un mauvais renom à sa terre du côté de la fertilité. Un petit terrain bien cultivé est plus fertile qu'un grand terrain qui seroit négligé. N'employez jamais de raisin noir (7), si ce n'est dans les provinces où l'on est dans l'usage de faire du vin *acinaticum* (8). Lorsque les appuis de la vigne sont longs, ils favorisent ses accroissemens. Tant que la vigne est jeune & verte, n'en approchez pas le fer. Lorsque l'on taille un sarment, il faut que l'incision soit faite du côté opposé au bouton, de peur que la larme qui en découle ordinairement ne le fasse périr. Quand on taille la vigne, il faut lui laisser une quantité de sarments à nourrir proportionnée à sa maigreur ou à sa vigueur. Une grande profondeur de terre fait profiter les oliviers du côté de la grandeur (à ce qu'assurent les Auteurs Grecs), mais elle est cause d'un autre côté

(7) On voit dans la Collection connue sous le nom de *ῥαιονικα* que ce raisin, dont il peu fait mention ailleurs, avoit les grains drus & la chair blanche, & qu'il produisoit beaucoup de vin également recommandable par sa bonté & par sa durée.

(8) C'étoit un vin excellent que l'on ne faisoit qu'avec les grains seuls du raisin séparés de leur rasle : ce mot vient d'*acinus*, qui veut dire, *grain de raisin*.

qu'ils donnent moins de fruits , & que ces fruits sont plus aqueux & plus séreux & rendent plus de lie d'huile. Un air tempéré rafraîchi par des vents légers, dont le souffle n'est ni violent ni bruyant , est favorable aux oliviers. Une vigne que l'on cultive dans le dessein de la mettre au joug , ne doit y être conduite que par degrés , jusqu'à ce qu'elle soit élevée de quatre pieds de terre dans les climats les plus contraires, & de sept dans les plus doux. Peu s'en faut qu'un jardin planté sous un climat doux , & à travers lequel coulera une eau de source, ne soit affranchi de tout soin , & qu'on n'ait besoin de recourir à aucun Art pour l'ensemencer. Il faut lier par-dessous les grappes de raisin quand elles sont vertes, tant qu'il n'y a point de risque d'en faire tomber les grains ou de les écraser. Il faut changer de place les liens de la vigne , de peur qu'en les laissant toujours à la même place, ils ne brisent le sarment. Si les yeux de la vigne voient le fossoyeur lorsqu'ils sont ouverts , l'espérance de la vendange , telle belle qu'elle soit, sera bientôt aveuglée (9) ; c'est pourquoi il ne la faut

---

(9) C'est-à-dire , qu'il ne faut pas bêcher la vigne quand elle bourgeonne, parce que ce seroit le moyen d'en faire tomber les boutons , & de ruiner par-là l'espérance de la vendange. Palladius, qui déclamoit dans le Chap. I. contre les Auteurs recherchés dans leur style , n'est sûrement pas excusable ici de ce défaut.

bêcher que lorsqu'ils sont fermés. Si vous destinez votre terre à recevoir du grain , contentez-vous d'une profondeur de deux pieds jointe à sa fécondité , mais si vous la destinez à porter des arbrisseaux ou des vignes , il vous faudra quatre pieds de profondeur. De même qu'une jeune vigne croît aisément , quand on lui prodigue ses soins avec affection , de même elle meurt promptement , quand on la néglige. Lorsque vous entreprendrez une culture , mesurez-la sur vos facultés , de crainte que si elle vient à surpasser vos forces par l'immensité de son étendue , vous ne soyez forcé d'abandonner hontensement ce que vous auriez entrepris avec trop de confiance. Il ne faut pas que des semences aient plus d'un an d'ancienneté , de peur qu'étant endommagées par la vétusté , elles ne viennent point. Le bled des côteaux donne à la vérité du grain plus robuste , mais il en rend en moindre quantité. Il faut jeter en terre toutes les semailles que l'on a à faire dans le temps que la Lune croît & dans des jours tempérés , parce qu'une chaleur modérée fait lever les semences , & que le froid les resserre. Si vous avez un champ couvert de bois inutiles , partagez-le de façon que les parties grasses en soient mises en guérets absolument dégarnis d'arbres , & que les parties stériles en demeurent couvertes de bois , parce que les premières répondront à vos desirs par la fertilité qui leur est naturelle , & que les secon-

des s'engraîsseront par le secours du feu : néanmoins, quand vous serez dans le cas d'y mettre le feu, vous les distribuerez de façon que vous reveniez au bout de cinq ans au terrain auquel vous aurez mis le feu (10), moyennant quoi vous viendrez à bout d'obtenir que les terres mêmes stériles ne le cèdent en rien aux terres fertiles. Les Grecs ordonnent, lorsqu'on a des olives à planter ou à cueillir, de faire faire ces opérations par des enfans qui soient propres ou par des filles, & j'imagine qu'en donnant ce précepte, ils se sont rappelés que la Chasteté (11) préside à cet arbre. Il est inutile de rien prescrire sur les noms des bleds, puisque de temps à autre ils changent de nature, suivant les lieux où ils sont semés ou suivant leur âge : ainsi il suffira de choisir ceux qui tiennent le premier

(10) On voit bien que notre Auteur veut dire qu'en brûlant le bois dont une terre sera couverte, elle se trouvera engraisée par ses cendres. Mais pourquoi ordonne-t-il de n'y revenir que cinq ans après qu'il aura été brûlé? voudroit-il donc qu'on laissât une terre couverte de cendres & sans culture pendant cinq ans, ou ne voudroit-il pas plutôt qu'on n'y brûlât la paille & le chaume que tous les cinq ans? Si ce dernier sens, qui paroît le plus plausible, est celui de l'Auteur, il faut convenir qu'il n'est pas trop clairement expliqué.

(11) La Chasteté est personnifiée ici, pour désigner Minerve, la plus chaste des Déeses, & celle à qui l'olivier étoit consacré. Voy. le Chap. I. de l'Economie rur. de Varron, Liv. I.

rang dans le pays que nous cultiverons, ou d'éprouver ceux que nous aurons tirés d'ailleurs. Si l'on coupe le lupin & la vesce qui sert de pâture dans le temps qu'ils sont verts, & qu'aussitôt après on laboure sur leurs racines, ils féconderont les campagnes à l'instar du fumier, mais si on les laisse sécher avant de les couper, le suc de la terre se dissipera avec eux (12). Un champ aqueux demande plus de fumier qu'un autre, & un sec en demande moins. Il faut commencer tous les ouvrages qui concernent les vignes de meilleure heure dans les lieux chauds, maritimes, secs & exposés au Soleil ainsi que dans les plats pays, mais on les commencera plus tard dans les lieux froids, & dans l'intérieur des terres, ainsi que dans les terrains humides, ombragés & montagneux; précepte que je n'entens pas seulement des mois ou des jours, mais encore des heures. Lorsqu'un certain temps est prescrit pour faire un ouvrage à la campagne, tel que soit cet ouvrage, ce ne sera pas s'y prendre trop tôt que de le faire quinze jours d'avance, comme il ne sera pas trop tard de le faire quinze jours après. Tous les bleds se plaisent mieux dans une campagne ouverte & dégagée.

---

(12) Au lieu qu'en labourant, pendant qu'ils sont verts, la terre qu'ils couvrent, ils lui restitueront le suc qu'ils en auront tiré, & qui ne se fera point encore dissipé, comme il arrive à mesure qu'ils se dessèchent.

gée, & dont la pente est tournée au Soleil, que par-tout ailleurs. Une terre compacte, argilleuse & humide fournit très-bien à la nourriture du bled & du froment. L'orge se plaît dans un champ meuble & sec, au lieu qu'il meurt quand il est semé dans un lieu bourbeux. Les semailles des tremois conviennent aux lieux froids, couverts de neige & où l'Été est humide, mais ils réussissent rarement dans d'autres : au reste ils réussissent encore mieux dans les lieux modérément chauds, lorsqu'on les y sème en Automne. Quand on est contraint par la nécessité de planter ou d'ensemencer un terrain salé, il faut le faire à la fin de l'Automne, afin que son mauvais acabit se trouve délayé par les pluies de l'Hiver. Il faut aussi ensevelir dans un terrain pareil un peu de terre douce ou de sable de rivière, lorsqu'on veut y planter des arbrisseaux. On ne doit former les pépinières que dans une terre médiocre, afin que, lorsqu'on en transférera les plantes, elles se trouvent transportées dans une terre meilleure. Les pierres qu'on laisse sur la terre sont glaçantes en Hiver & brûlantes en Été, c'est pourquoi elles nuisent aux arbustes & aux vignes qui se trouvent plantés dessus. Quand on remue la terre auprès des arbres, il faut la changer alternativement de place, de façon que celle qui étoit d'abord au-dessous succède à celle qui se trouvoit auparavant sur elle. Toutes les fois qu'il sera question de

fumer les arbres , on formera des couches alternatives de terre & de fumier , en commençant par appliquer de la terre à leur tronc & ensuite du fumier , & en répétant cette marche jusqu'à ce que l'opération soit complétée. Ne mettez pas à la tête de la régie d'une terre un esclave pris dans le nombre de ceux pour qui vous aurez eu de l'inclination , ou qui auront été élevés délicatement , parce que la confiance que leur inspirera l'ancienne passion qu'ils auront fait naître en vous , les accoutumera à s'attendre à l'impunité de leurs fautes présentes.

---

## CHAPITRE VII.

QUAND vous vous occuperez du soin de choisir une terre, ou d'en faire l'acquisition , il faudra examiner si la négligence de ceux qui la cultivent n'a pas altéré l'avantage de la fécondité qu'elle tient de la nature , & si l'on n'a pas abusé de sa fertilité en ne lui laissant produire que des plantes dégénérées . car , quoiqu'il soit possible de remédier à cet accident , en greffant ces plantes avec d'autres qui seront meilleures qu'elles , il vaut cependant encore mieux avoir à jouir de plantes qui ne soient pas défectueuses , que d'attendre le succès tardif du remède qui pourroit en corriger les défauts. Quant aux bleds , il est

aisé d'en réparer le vice dans le moment, en en semant d'autres. Pour ce qui est des vignes, il faudra sur-tout examiner si les cultivateurs ne sont point tombés dans la faute qu'ont commise bien des personnes, qui, n'étant curieuses que de s'acquérir la réputation de posséder de vastes terrains façonnés au *passinum* (1), ne les ont remplis que de plans de vignes stériles, ou dont le goût ne méritoit aucune attention; auquel cas il faudroit éviter de faire l'acquisition d'un terrain qui seroit planté de la sorte, parce qu'il en coûteroit beaucoup de travail pour y remédier. Voici quelle doit être la position d'un terrain que vous voulez choisir. Il doit être exposé dans les climats froids au Levant ou au Midi, parce que, s'il se trouvoit couvert par quelque montagne qui le dominât, il seroit pénétré par le froid, faute d'avoir l'un de ces côtés du Ciel en face, attendu que le Soleil ne paroît jamais du côté du Septentrion, ou qu'il tarde jusqu'au soir à paroître du côté du Couchant. Il faut au contraire choisir de préférence le côté du Septentrion dans les climats chauds : c'est en effet le meilleur côté, tant pour le profit que pour l'agrément & pour la salubrité. S'il y a une rivière dans le voisinage de l'endroit où l'on se propose de placer les bâtimens, il en faut examiner la nature, parce qu'il arrive souvent qu'il en sort

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. précédent.



des exhalaisons funestes , auquel cas il faudroit s'en écarter pour bâtir. Pour les marais , il faut absolument les éviter à cause de l'air pestilentiel qu'on respire dans leur voisinage , & des animaux pernicioeux qu'ils engendrent , sur-tout quand ils sont au Midi ou au Couchant , & qu'ils ont l'habitude de se dessécher en Été.

---

## CHAPITRE VIII.

**I**L faut que le bâtiment soit proportionné à la valeur du fond & à la fortune du Propriétaire , parce qu'il arrive communément que lorsqu'un bâtiment a couté des sommes immenses , il est encore plus difficile à entretenir qu'il ne l'a été à élever. On réglera donc sa grandeur de telle façon que , s'il survient quelque accident , le revenu d'une année de la terre pour laquelle il est construit , ou celui de deux tout au plus suffise pour le réparer. Le corps de logis qui servira d'habitation au Propriétaire , sera placé dans un lieu un peu plus élevé & plus sec que les autres parties du bâtiment , tant afin que les fondemens n'en puissent pas être endommagés , que pour procurer une belle vue au Propriétaire. On en fera les fondemens de manière qu'ils débordent d'un demi-pied , tant d'un côté que de l'autre , le corps de la muraille qu'ils auront à

porter. Si le hazard veut qu'en fouillant les fondations, on rencontre de la pierre ou du tuf, il n'y aura pas de difficulté à les asseoir, puisqu'il suffira de creuser leur lit à la profondeur d'un ou deux pieds. Si l'on rencontre au contraire de l'argille qui soit ferme ou compacte, on leur donnera en profondeur la cinquieme ou la sixieme partie de la hauteur totale que le bâtiment doit avoir, au lieu que, si l'on ne trouve qu'une terre peu compacte, il faudra quelquefois les enterrer plus profondément, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'on rencontre de l'argille pure & qui ne présente aucun vestige de décombres; quoique, si l'on ne trouve point absolument d'argille, il suffira toujours de leur donner en profondeur la quatrieme partie de la hauteur du bâtiment. Il faut en outre faire en sorte de pouvoir environner le bâtiment de jardins, de vergers ou de prairies. Au surplus la face en sera exposée dans toute sa longueur au Midi, de façon néanmoins que l'un de ses angles voie le Levant d'Hiver, & qu'elle se détourne tant soit peu du Couchant de la même saison, moyennant quoi elle se trouvera éclairée par le Soleil pendant l'Hiver, sans en sentir la chaleur pendant l'Été.



## CHAPITRE IX.

LA forme du bâtiment sera telle , qu'elle puisse comporter sous un petit local les distributions nécessaires pour les appartemens tant d'Été que d'Hiver. Ceux d'Hiver seront placés de façon à pouvoir être égayés par le Soleil d'Hiver presque durant toute sa course. Il faudra qu'ils soient plafonnés convenablement. Il faut avoir soin , par rapport à la construction de ces plafonds , premièrement que la charpente en soit de niveau & solide , afin qu'elle ne tremble pas , faute d'être bien assurée , sous les pieds des allans & des venans ; en second lieu qu'elle ne réunisse point de solives de chêne parmi les solives d'*æsculus* (1) dont elle sera composée , parce que le chêne qui a une fois pris de l'humidité se tourmente quand il commence à se sécher , & qu'il occasionne des crevasses dans les plafonds , au lieu que l'*æsculus* (1) dure longtemps sans s'altérer. Si cependant l'on n'a point d'*æsculus* (1) à sa disposi-

---

(1) C'étoit une espèce de chêne qui étoit consacré chez les Anciens à Jupiter , & dont Virgile prétend , Liv. II. des Géorg. que les racines sont d'une profondeur égale à la hauteur de sa tête. Le P. Hardouin , dans ses Notes sur le Chap. V. du Liv. XVI. de Plin , veut que ce soit le *petit chêne*.

tion, & que l'on n'ait que du chêne, on le taillera en planches très-minces que l'on mettra en deux rangées, l'une directe & l'autre transversale, en les attachant l'une à l'autre avec une grande quantité de cloux. Les planchers de *cer-rus* (2), de hêtre ou de frêne dureront très-long-temps, pourvu qu'on les couvre de paille ou de fougere, pour empêcher l'humidité de la chaux de pénétrer jusqu'au corps même du plancher. La carcasse du plancher faite, vous y établirez une couche de blocaille composée de deux parties de pierres brisées contre une partie de chaux. Quand cette couche sera parvenue à l'épaisseur de six doigts, & que vous aurez nivelé le terrain, il faudra, si ce sont des appartemens d'Hiver, la couvrir d'un pavé composé de telle maniere, que les valets puissent s'y tenir pieds nuds, sans être transis de froid. Ainsi vous y étendrez du menu moëlon ou du pavé de terre cuite, que vous entremêlerez d'un amas de charbons bien foulés avec du sable, de la cendre & de la chaux, jusqu'à ce qu'il y en ait six *uncia* d'épaisseur, & lorsque le tout sera régale, vous aurez un pavé noir qui boira ce qui sera tombé des vases, pour peu qu'on l'essuie promptement. Mais s'il s'agit d'appartemens d'Été, on les ex-

---

(2) Le P. Hardouin soutient, *ibid.* que cette espece de chêne ne vient point en France, & que par conséquent son nom même y est inconnu.

posera au Levant Solsticial & au Septentrion, & on les pavera soit en terre cuite (comme nous l'avons dit ci-dessus), soit en marbre taillé en quarré ou en rond, de façon que les angles & les côtés de ces compartimens, se rapportant les uns aux autres, fassent un ensemble uniforme. Si l'on n'a aucune de ces matieres à sa disposition, on criblera sur le plancher du marbre broyé, ou bien on y étendra du sable très-menu avec de la chaux.

---

## CHAPITRE X.

**I**L faut en outre que celui qui veut bâtir sache quelle est la chaux & le sable qu'il pourra employer. Il y a donc de trois sortes de sables fossiles, sçavoir le noir, le blanc & le rouge : ce dernier est bien supérieur aux deux autres, le blanc tient le second rang, & le noir est le pire. Tout sable qui craque lorsqu'il est pressé entre les mains est bon pour les ouvrages de maçonnerie. Il sera encore excellent lorsqu'il ne tachera point un morceau d'étoffe ou un linge blanc dans lequel on l'aura enveloppé pour le secouer, & qu'il n'y laissera point de crasse. Cependant, si l'on n'a point de sable fossile, on pourra se servir de sable de riviere ou de mer. Comme celui de mer est longtemps à se sécher, on ne l'employera

pas aussitôt, mais on laissera écouler un certain temps avant de s'en servir, de peur qu'en surchargeant la maçonnerie de son poids, il ne l'endommage. Son humidité salée dissout aussi les enduits des voutes. Quant au sable fossile, la promptitude avec laquelle il se sèche fait qu'il est très-bon pour le ciment des murailles, comme pour les voutes : il sera même meilleur lorsqu'il aura été mêlé avec de la chaux dès qu'il aura été tiré de terre, parce que, s'il reste longtemps exposé au Soleil, ou à la gelée, ou à la pluie, il perd de sa qualité. Celui de rivière sera plus convenable pour les enduits. Si l'on est cependant forcé d'employer du sable de mer, il sera bon de le plonger auparavant dans une marre d'eau douce, où étant bien lavé il déposera le vice que le sel lui avoit fait contracter. Pour faire de la chaux, on cuira des pierres blanches dures, ou de la pierre de Tibur, ou du caillou de rivière de couleur de pigeon, ou de la pierre rouge, ou de la pierre-ponce, ou enfin du marbre. Celle qui aura été faite avec une pierre compacte & dure sera bonne pour la bâtisse, au lieu que celle qui aura été faite avec une pierre spongieuse ou molle, conviendra davantage aux enduits. Il faut toujours mettre une parrie de chaux sur deux parties de sable. Si c'est du sable de rivière, l'on aura des ouvrages d'une solidité admirable, en y ajoutant un tiers d'argille sèche criblée.

## CHAPITRE XI.

SI l'on veut que les murailles du corps-de-logis qui sert à l'habitation du Propriétaire soient en briques, on aura soin, lorsque la construction en sera achevée, de faire sur l'extrémité de ces murailles qui joindra la couverture du bâtiment, une maçonnerie en terre cuite de la hauteur d'un pied & demi avec des corniches saillantes, afin que, si les tuiles ou les gouttieres deviennent défectueuses, les gouttes d'eau de pluie qui filtreront à travers ne puissent pas pénétrer jusqu'au mur. Après quoi, il faudra crépir ces murailles quand elles seront seches & raboteuses, parce que l'enduit n'y tiendrait pas, si on l'y mettoit tandis qu'elles seroient humides & lisses. On commencera par conséquent par les revêtir de plâtre jusqu'à trois fois, afin que le dernier enduit qu'elles recevront ne souffre aucune altération.

## CHAPITRE XII.

LA chose à laquelle il faut le plus s'attacher dans les bâtimens rustiques, est à ce qu'ils soient bien éclairés, & que leurs distributions réglées,

comme je l'ai dit ci-dessus (1), sur les différentes saisons, soient exposées au côté du Ciel qui leur conviendra, c'est-à-dire, que les appartemens d'Été soient au Septentrion, ceux d'Hiver au Midi, ceux de Printemps & d'Automne au Levant. Pour connoître la mesure qu'on doit donner aux salles à manger & aux chambres à coucher, il suffira d'additionner leur largeur & leur longueur, & de prendre la moitié de cette somme pour la donner à l'élévation.

---

### CHAPITRE XIII.

**L**E plus commode pour faire les voutes dans les bâtimens rustiques, sera d'y employer les matieres qu'il sera le plus facile de trouver dans la Métairie. On les fera donc de planches ou de cannes de la façon qui suit : on posera horizontalement des ais de bois des Gaules ou de cyprès, d'une grosseur uniforme, dans le lieu même où l'on doit faire la voute, de façon qu'il se trouve un pied & demi d'intervalle entre chacun ; après quoi on les suspendra à la charpente de la couverture à l'aide de liaisons de bois de génévrier, d'olivier, de buis ou de

---

(1) Voy. le Chap. IX.



cyprès , puis on y attachera deux perches en traverse avec des cordes de jonc. Ensuite on étendra par-dessous une claie qui sera tissue à mailles ferrées , soit avec des cannes de marais , soit avec les cannes plus grossières dont on se sert communément , que l'on aura préalablement battues. Quand cette claie sera attachée dans toute son étendue tant aux ais qu'aux perches , on commencera par la revêtir d'un enduit de pierre-ponce que l'on unira avec la truelle , afin que les brins de canne soient bien resserrés entre eux , puis on la réglera avec du sable & de la chaux , & on finira par y étendre de la poudre de marbre broyé mêlée avec de la chaux , & l'on polira cet enduit jusqu'à ce qu'on lui ait donné le plus beau luisant.

---

## CHAPITRE XIV.

ON se plaît aussi souvent à faire ces sortes d'ouvrages en stuc , dans la composition duquel on fait entrer de la chaux éteinte depuis longtemps. Or , pour que la chaux soit propre à ces sortes d'ouvrages , il faut qu'elle puisse être taillée comme le bois avec une hache , de sorte que si le tranchant de la hache ne rencontre aucun obstacle dans la chaux , & que les parties de chaux , qui s'attacheront à la hache , soient mol-

les & visqueuses, on est assuré qu'elle est bonne à être employée à ces sortes d'ouvrages.

---

## CHAPITRE XV.

VOICI comme on parviendra à rendre le crépi des murailles solide & luisant. On repassera souvent avec la truelle la première couche qu'on y aura mise. Lorsqu'elle commencera à se sécher, on y en mettra une seconde, puis une troisième, après quoi on les recrépera, la truelle à la main, avec de la poudre de marbre grossière, qui aura dû être gâchée jusqu'à ce qu'elle ne tienne pas au rabet dont on se sert pour remuer la chaux, & qu'on puisse au contraire l'en retirer propre & net. Lorsque cette couche de poudre de marbre grossière commencera à se sécher, il faudra encore la recouvrir d'une autre couche de poudre plus fine, qui contribuera à assurer la solidité & le poli de cet enduit.

---

## CHAPITRE XVI.

IL faut éviter une faute dans laquelle sont tombés bien des gens pour se procurer de l'eau, qui consiste à enfoncer ses Métairies dans le bas des vallées,

vallées, en préférant un agrément momentané à la santé des habitans. L'inconvénient qui en résulte est encore plus à craindre, quand on soupçonne que la province que l'on habite est sujette à des maladies pendant l'Été. S'il ne se trouve donc dans le lieu ni fontaines ni puits, il faudra y construire des citernes, dans lesquelles on puisse amener l'eau de tous les toits. Or, voici la façon de faire ces citernes.

---

## CHAPITRE XVII.

ON leur donnera telle dimension que l'on jugera à propos suivant les facultés, pourvû qu'elles soient plus longues que larges; & on les clorra de murs construits en ouvrage de Signia (1). Le sol, à l'exception de la place des égouts, sera consolidé par une bonne épaisseur de blocaille sur laquelle on étendra, pour la régaler, un mortier de terre cuite qui tiendra lieu de pavé. On polira ensuite ce pavé, avec tout le soin possible, jusqu'à ce qu'il soit devenu luisant, en le frottant continuellement avec du lard gras que l'on aura fait bouillir. Lorsqu'il sera bien sec & qu'il n'y restera plus d'humidité capable d'occasionner des crevasses en quelque endroit, on couvrira également les murailles d'une couche

---

(1) Voy. ce mot à la Table des Villes, &c. de Columelle.

pareille, & lorsque le tout sera absolument sec depuis longtemps, on y fera entrer l'eau à demeure. On ne manquera pas d'y jeter des anguilles & des poissons de rivière, que l'on y nourrira, afin que l'eau, quoique dans un état de stagnation, imite le mouvement de celle qui coule, lorsque ces animaux viendront à y nâger. S'il arrive que l'enduit du pavé ou de la muraille périclite en quelque endroit, on le réparera avec un ciment propre à contenir l'eau qui cherchera à s'enfuir. Voici comme on réparera les crevasses & les cavités des citernes, des lacs ou des puits, ainsi que les fentes des rochers à travers lesquelles l'eau s'écoulera. On prendra telle quantité que l'on jugera à propos de poix liquide, à laquelle on ajoutera une quantité pareille de la graisse connue sous le nom d'*axungia* (2), ou de suif. On jettera le tout ensemble dans une marmite, ou bien on le fera cuire jusqu'à ce que l'écume monte, après quoi on le retirera du feu. Quand ce mélange sera refroidi, on le saupoudrera de chaux très-menue, & on le brouillera bien pour n'en faire qu'un seul tout, dont on formera une espece de pâte entre ses doigts. On introduira cette pâte dans les endroits gâtés & à travers lesquels l'eau s'écoulera, & après l'avoir pressée pour la rendre très-compacte on la foulera bien. L'eau sera plus salutaire quand elle

---

(2) C'est ce que nous appelons du *vieux-oing*.

passera dans des tuyaux de terre cuite pour se rendre dans ces citernes, & qu'elles seront couvertes. Au reste, l'eau du Ciel est si préférable à toutes les autres pour servir de boisson, que quand on pourroit s'en procurer de courante, on ne devroit l'employer qu'aux lavoirs & à la culture des jardins, si elle n'étoit point salulaire.

---

## CHAPITRE XVIII.

**I**L faut que le cellier au vin soit exposé au Septentrion, frais, presque obscur, éloigné des bains, des érabes, du four, des tas à fumier, des citernes & des eaux, ainsi que de toutes les autres choses qui peuvent avoir une odeur révoltante; qu'il soit si bien fourni des ustensiles nécessaires, que le fruit, tel abondant qu'il soit, ne le trouve jamais au dépourvu; & qu'il soit construit en forme de Basilique (1), de façon qu'il s'y trouve entre deux fosses destinées à recevoir le vin, un fouloir élevé sur une estrade à laquelle on puisse monter par trois ou quatre de-

---

(1) On donnoit chez les Anciens le nom de Basiliques aux salles dans lesquelles se rendoit la justice. Palladius, en comparant ici le cellier au vin à une Basilique, considère moins la voute qui étoit commune à ces deux endroits, que l'estrade sur laquelle étoit placé le Tribunal du Magistrat.

grés environ. Des canaux de maçonnerie ou des tuyaux de terre cuite partiront de ces fosses , pour aboutir à l'extrémité des murs , & conduire le vin à travers des passages pratiqués au bas de ces murs dans des futailles qui y seront adossées. Si l'on a une grande quantité de vin , on destinera le centre du cellier aux cuves , & , de crainte qu'elles n'empêchent les passans d'aller & de venir , on pourra les monter sur de petites bases suffisamment hautes , ou sur des futailles enfouies en terre , en laissant entre chacune une distance assez grande , pour que celui qui en prendra soin puisse , quand le cas l'exigera , en approcher librement. Si l'on destine au contraire un emplacement séparé aux cuves , cet emplacement fera , comme le fouloir , élevé sur de petites estrades , & consolidé par un pavé de terre cuite , afin que , si une cuve vient à s'enfuir sans qu'on s'en aperçoive , le vin qui se répandra ne soit point perdu , mais qu'il soit reçu dans la fosse qui sera au bas de ces estrades.

---

## CHAPITRE XIX.

NON-SEULEMENT les greniers veulent absolument être du côté du Septentrion , mais leur position doit encore être élevée , éloignée de toute humidité , ainsi que du fumier & des éta-

bles, fraîche, exposée au vent & sèche. Il faut aussi les construire avec toute l'attention nécessaire pour qu'ils ne puissent point se crevasser. On couvrira donc à cet effet le sol entier de tuiles de deux pieds ou de briques plus petites, que l'on enfoncera dans un mortier de terre cuite, qui tiendra lieu de pavé. Après quoi on fera des magasins particuliers pour les différentes espèces de grains, si l'on est dans le cas d'espérer des récoltes abondantes. Si au contraire la stérilité de la terre ne promet pas de grandes récoltes, il faudra ou diviser la totalité des greniers en estrades séparées par des claies, ou renfermer la récolte, si elle est absolument mince, dans de petits paniers d'osier. Au surplus, lorsque les greniers seront construits, on enduira leurs murailles de lie d'huile mêlée avec un mortier de boue, dans la composition duquel on fera entrer au lieu de paille des feuilles d'olivier sauvage sèches, ou des feuilles d'olivier franc, & lorsque cet enduit sera sec, on le recouvrira encore de lie d'huile, & on attendra qu'elle soit séchée pour y ferrer le bled. Cette préparation est utile contre les charençons & contre les autres animaux pernicieux aux grains. Quelques personnes entremêlent avec le bled, afin qu'il se garde, des feuilles de coriandre. Mais il n'y a rien de plus favorable à sa conservation, que de le rafraîchir pendant quelques jours, en le transportant de l'aire dans un autre en-

droit qui en soit voisin, pour ne le porter que par la suite au grenier. Columelle (1) prétend qu'il ne faut pas éventer le bled, parce qu'il arrive delà que les animaux se fourrent plus facilement dans le tas entier, au lieu que, si on ne l'agite pas, ils s'arrêtent à la superficie du tas, & n'y pénètrent pas à plus d'un *palmus* de profondeur, de sorte qu'ils n'en gâtent que cette espece de croûte & que le reste se conserve intact. Le même Auteur assure encore qu'il ne peut pas s'y engendrer d'animaux pernicioeux au-delà de cette distance. De l'herbe aux mouchérons seche étendue sous le bled lui procure une longue durée, à ce qu'assurent les Grecs. Au reste le vent du Midi ne doit jamais donner sur les greniers.

## CHAPITRE XX.

LE cellier à huile sera exposé au Midi & protégé contre le froid, de façon que le jour n'y pénètre qu'à travers des pierres transparentes (1).

(1) Voy. le Chap. VI. du Liv. I. de son Economie rurale.

(1) Les Anciens, au lieu des vitres que nous mettons aujourd'hui à nos fenêtres, y mettoient des pierres transparentes, dont les meilleures venoient de la Cappadoce & de l'Espagne Citérieure, Plin 3, 3 & 36, 22. On lit dans Seneque que l'usage de ces pierres ne remontoit pas plus haut qu'au temps d'Auguste. Quoiqu'il en soit, non-seulement cet usa-



Moyennant cette précaution, le grand froid ne fera jamais dans le cas de retarder l'ouvrage qui doit s'y faire en Hiver, & le pressurage des olives s'y trouvera facilité par une chaleur modérée, sans que l'huile puisse jamais y être resserée par le froid. C'est à l'usage que l'on a l'obligation de la forme des trapetes (2), des roulettes & de l'arbre du pressoir. Les endroits où se rendra l'huile seront toujours propres, de peur qu'étant infectés de la moisissure occasionnée par l'ancienne huile, ils n'alterent le goût de la nouvelle. Mais, si l'on veut apporter plus de soin à l'ordonnance de ce cellier, on élèvera, entre des conduits creusés de part & d'autre, un pavé sous lequel on aura du feu allumé dans un fourneau, moyennant quoi il se répandra dans tout le cèlier une chaleur pure, qui ne sera accompagnée d'aucune odeur de fumée, qui, en infectant l'huile, en corromproit la couleur & le goût, comme il arrive souvent.

---

ge ne subsiste plus, mais à peine même connoissons-nous ces pierres. Il semble cependant que ce n'étoit rien autre chose qu'une espèce de talc : au moins celles dont parle Plin 36, 22, & qu'on trouvoit du côté de Boulogne, paroissent-elles avoir eu beaucoup d'analogie avec le talc.

(2) Voy. la description que nous avons donnée de cette machine dans les Chapitres 20, 21 & 22 de l'Economie rurale de Caton.

## C H A P I T R E X X I.

QUOIQUE les étables des chevaux ou des bœufs doivent être exposés au Midi, elles doivent cependant avoir aussi du côté du Septentrion des fenêtres, que l'on tiendra fermées pendant l'Hiver, afin qu'elles n'incommodent point ces animaux, & que l'on ouvrira pendant l'Été pour les rafraîchir. Ces étables seront élevées au-dessus du sol, pour être à l'abri de l'humidité qui pourriroit la corne du pied des animaux. Les bœufs se porteront mieux quand ils seront dans le voisinage de l'âtre, & qu'ils verront la lumière du feu. Huit pieds d'espace suffisent à une paire de bœufs, lorsqu'ils se tiennent debout, & quinze, lorsqu'ils sont couchés. On planchéera les étables des chevaux avec du bois de robre sur lequel on étendra de la litière, afin que ces animaux soient mollement lorsqu'ils seront couchés, & durement lorsqu'ils seront sur leurs pieds.



## CHAPITRE XXII.

LA cour s'étendra vers le Midi , & fera exposée au Soleil , afin que la chaleur s'y fasse sentir plus aisément pendant l'Hiver , à cause des animaux qui la fréquenteront. Il faudra aussi , pour modérer la grande chaleur de l'Été , préparer à ces animaux des portiques faits de fourches , d'ais & de feuillages , & couverts de bardeaux ou de tuiles , si l'on en a une grande quantité , sinon de glayeul ou de genêt , au cas que l'on veuille épargner sa peine & la dépense.

---

## CHAPITRE XXIII.

IL faut faire des retraites pour les oiseaux , vers l'extrémité des murs de la cour , parce que leur fiente est très-nécessaire en Agriculture , à l'exception de celle des oies , qui est contraire à toutes les productions de la terre. Quant aux autres oiseaux , il leur faut nécessairement des aziles pour chaque espece en particulier.



## CHAPITRE XXIV.

LE colombier peut être placé au haut d'une tourelle dans le corps-de-logis du Propriétaire. Les murailles en seront lisses & blanchies, & on y pratiquera, suivant l'usage, sur les quatre côtés de très-petites fenêtres, qui n'ouvriront qu'un simple passage aux pigeons, tant pour entrer dans le colombier que pour en sortir. Les nids seront façonnés sur les murs même dans l'intérieur du colombier. Les pigeons seront en sûreté contre les fouines, pour peu que l'on jette parmi eux des branches d'arbrisseaux raboteuses & dégarnies de feuilles, ou une vieille bottine de genêt d'Espagne qui aura servi à chauffer des animaux (1); & ce remède les empêchera de périr, pourvu qu'il soit apporté mystérieusement par quelqu'un qui ne soit vû de personne. Ils n'abandonneront pas non plus leur demeure, si l'on suspend à toutes les fenêtres du colombier quelque portion de courroies, de liens ou de cordes qui aient servi à étrangler un homme (2). Ils y amèneront d'autres pigeons lors-

---

(1) Voyez l'emploi de ces bottines dans l'Economie rurale de Columelle, Liv. VI. Chap. XII. & XV.

(2) On lit dans différens Auteurs que les Anciens, par une superstition semblable à celle-ci, égorgeoient les bêtes, qu'ils

qu'on les nourrira assiduellement de cumin , ou qu'on leur humectera le gousset de l'aîle avec du jus de beaume (3). Ils pondront fréquemment, lorsqu'on leur donnera souvent à manger de l'orge grillé, ou des fèves, ou de l'ers. Au reste, il suffira, pour trente pigeons qui jouiront de la liberté du vol , de trois *sextarii* soit de bled , soit de criblures par jour , pourvu qu'on leur donne de l'ers pendant l'Hiver pour favoriser leur ponte. Il faut suspendre en plusieurs endroits du colombier des petites branches de rue , pour obvier aux animaux qui leur sont nuisibles.

---

vouloient employer à des remèdes, avec le fer qui avoit donné la mort à un Gladiateur, & que les nouvelles mariées se servoient à leurs toilettes de lances qui avoient été retirées du corps d'un Gladiateur. Qui croiroit qu'il resteroit encore aujourd'hui des vestiges de ces superstitions, & qu'il ne seroit pas difficile de trouver des gens qui attendent des effets merveilleux de ce qui a pû servir à tuer un homme ? C'est cependant sur cette folie qu'est fondé un proverbe dont on se sert communément en parlant d'un homme heureux.

(3) Si nous avons trouvé le véritable sens de l'Auteur qui est assez obscur dans ce passage, il s'ensuit qu'il attribuerait à ce beaume ainsi pressé sous l'aîle du pigeon la vertu d'un philtre, qui ne différeroit pas beaucoup de celui que nous voyons employer par les personnes qui veulent se faire suivre d'un chien, lorsqu'elles lui jettent à cet effet un morceau de pain qu'elles ont pressé sous leurs aisselles.

## CHAPITRE XXV.

ON fera aussi deux chambres au-dessous du colombier. L'une de ces chambres sera étroite & obscure, & on pourra y renfermer des tourterelles. Ces oiseaux sont très-aisés à nourrir, puisqu'il leur suffit d'avoir toujours pendant l'Été, seule saison où ils engraisent comme il faut, du bled ou du miller détrempé dans de l'hydromel. Un *semodius* de cette mangeaille suffit par jour pour cent vingt tourterelles. Il n'y a point de doute qu'il ne faille leur donner souvent de l'eau propre.

## CHAPITRE XXVI.

ON élèvera des grives dans la seconde des chambres dont nous venons de parler. Si on prend le soin de les engraisser dans le temps où elles n'engraïsseroient pas d'elles-mêmes (1), ce sera un mets excellent qui produira un très grand revenu, de sorte que le luxe des autres nous fera tirer un bénéfice de notre tempérance. Au sur-

(1) C'est-à-dire, à la fin de l'Automne.

plus, il faut que cette chambre soit propre, claire & bien polie par-tout; on y fichera des perches en traverse, sur lesquelles ces oiseaux pourront se reposer, & qui leur ôteront la liberté de voler (2). On y mettra aussi des branchages verts que l'on changera souvent. On donnera avec profusion à ces oiseaux des figues seches pilées avec de la fleur de farine, & pour prévenir leur dégoût, on leur donnera de temps en temps, si on est à portée de le faire, de la graine de myrthe, de lentisque, d'olivier sauvage, de lierre, d'arbusier, & surtout de l'eau propre. On les renfermera au moment qu'ils auront été pris, pourvu qu'ils ne soient point blessés, & l'on mettra parmi eux d'autres grives que l'on aura élevées précédemment, & dont la compagnie les consolera du chagrin que leur cause leur nouvelle captivité, & les encouragera à prendre de la nourriture.

---

(2) Il est essentiel que les grives n'aient pas la liberté de voler, parce que le mouvement les fait maigrir. C'est pour cela que Varron exige dans le Chap. V. de son Economie rurale, Liv. III, que leur retraite n'ait pas plus de jour qu'il ne leur en faut pour voir l'endroit où sera leur mangeaille, en quoi il differe de notre Auteur qui veut qu'elle soit claire.



## CHAPITRE XXVII.

IL n'y a point de femme , pour peu qu'elle soit intelligente , qui ne sache élever des poules. Il suffira d'observer , par rapport à ces animaux , qu'il leur faut du fumier , de la poussière & de la cendre. Les poules doivent être préférablement noires ou dorées , mais on se gardera d'en avoir de blanches. Le raisin les rend stériles : l'orge à demi cuit les force au contraire de pondre souvent , & leur fait donner de plus gros œufs. Deux *cyathi* d'orge sont suffisans pour nourrir une poule qui a la liberté de courir. Quand on donne des œufs à couvrir aux poules , il faut toujours les leur donner en nombre impair (1) & dans le temps que la Lune croît , c'est-à-dire , depuis son dixieme jour jusqu'à son quinzieme. Il arrive assez souvent qu'elles sont incommodées de la *pepie* , qui couvre l'extrémité de leur langue d'une pellicule blanche , auquel cas on arrache légèrement cette pellicule avec les ongles , & l'on

---

(1) Columelle prescrit la même chose dans le Chap. V. de son *Economie rurale* , Liv. 3 , & l'on voit dans plusieurs autres Auteurs , & particulièrement dans ceux de Médecine , que les Anciens avoient beaucoup de confiance aux nombres impairs.



met de la cendre sur la plaie, après quoi, lorsqu'elle est nettoyée, on la saupoudre d'ail broyé. On peut aussi leur fourer dans le gosier une gousse d'ail broyée dans de l'huile. Il est encore bon de mêler continuellement de l'herbe aux poux dans leur nourriture. S'il leur arrive de manger des lupins amers, on en voit aussitôt la graine paroître sous leurs yeux, & elle seroit capable de les faire mourir, si on ne l'en retiroit pas en leur perçant légèrement la peau avec une aiguille. Quand on leur a fait cette opération, on panse leurs yeux à l'extérieur soit avec du jus de pourpier & du lait de femme, soit avec du sel Ammoniac mêlé en parties égales avec du miel & du cumin. Pour leur ôter la vermine, on prend de l'herbe aux poux & du cumin grillé en parties égales, que l'on broie ensemble dans du vin trempé avec de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers, & on en frotte la racine de leurs plumes, de façon qu'elle soit pénétrée de ce remède.

---

## CHAPITRE XXVIII.

**I**L est très-aisé de nourrir des paons, à moins que l'on ne soit dans le cas de craindre les voleurs ou les animaux qui en veulent à ces oiseaux. Ils trouvent communément eux-mêmes leur

nourriture & celle de leurs petits en errant dans les champs, & ils montent le soir sur les plus hauts arbres. Il n'y a qu'une attention à avoir à leur égard, qui consiste à sauver du renard les femelles qui couvent, ce qu'elles font ordinairement dans les champs. C'est ce qui fait que leur condition est plus heureuse quand on les élève dans de petites Isles. Cinq femelles suffisent à un mâle. Les mâles cassent leurs œufs & persécutent leurs petits, comme s'ils n'en étoient point les peres, jusqu'à ce que la crête qui les distingue des autres oiseaux leur soit venue. Ils commencent à être en chaleur aux Ides (1) de Février. Des fèves légèrement grillées les excitent au plaisir, pourvu qu'on les leur donne tiedes tous les cinq jours. Il suffira d'en donner six *cyathi* à chaque paon. Toutes les fois que le mâle recourbe autour de son corps la queue brillante dont il est revêtu, & qu'il étale l'extrémité de ses plumes garnies d'yeux (2) en courant & en jettant un cri aigu, c'est une preuve qu'il desire la femelle. Si l'on fait couvrir des œufs de paones à des poules, les meres que l'on exemptera par là

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Palladius donne le nom d'yeux aux mouchetures qui couvrent la queue des paons, sans doute par allusion à la Fable qui vouloit que Junon eût appliqué les yeux d'Argus sur les plumes d'un paon. Voyez les Métamorphoses d'Ovide, Liv. I.

de couver pourront pondre trois fois par an. Leur première ponte est communément de cinq œufs, la seconde de quatre & la troisième de trois ou de deux. Mais quand on suivra la méthode de faire couver des œufs de paones par des poules, il faudra choisir des poules qui soient bonnes nourrices. On leur donnera neuf œufs à couver pendant neuf jours, à dater de celui où la Lune commencera à croître, sçavoir, cinq de paones & les autres de poules. Le dixième jour on retirera tous les œufs de poules, & on en remettra autant de nouveaux, afin que ces derniers œufs de poules puissent éclore avec ceux de paones au trentième jour de la Lune, c'est-à-dire, trente jours pleins après qu'on aura mis les premiers. On aura soin de retourner souvent avec la main les œufs de paones qui seront sous les poules, parce que celles-ci auroient de la peine à le faire elles-mêmes. On les marquera aussi d'un côté, pour se rappeler qu'on les aura retournés successivement. Il faut cependant choisir pour cette opération de très-grandes poules, parce que, si elles étoient petites, il faudroit leur donner moins d'œufs à couver. Si l'on veut transporter les paonaux éclos sous plusieurs poules auprès d'une seule qui leur servira de nourrice, Columelle prétend (3) qu'il suffira dans ce cas-là de

---

(3) Voy. le Chap. XI. de l'Economie rurale de Columelle ; Liv. VIII.

lui en donner vingt-cinq : pour moi , il me semble que , si l'on veut qu'ils soient bien élevés , il suffit de lui en donner quinze. On donnera les premiers jours aux paoneaux de la farine d'orge arrosée de vin , ou un petit potage froid de tel légume ou de tel grain que ce soit. On y ajoutera par la suite des poireaux hachés , ou du fromage nouveau qui soit bien égouté , parce que le petit lait leur est contraire. On peut aussi leur donner des fauterelles auxquelles on aura arraché les patres. C'est ainsi qu'il faut les nourrir jusqu'à l'âge de six mois : passé ce temps , on pourra leur donner habituellement de l'orge. Cependant on peut les envoyer en toute sûreté aux champs dès le trente-cinquième jour après leur naissance , pour y chercher leur pâture dans la compagnie de leur nourrice , qui les rappellera à la Métairie par ses hoquets. On les guérira de la pepie & des indigestions avec les mêmes remèdes que ceux dont on se sert pour traiter les poules. C'est un temps de crise pour eux lorsque leur crête commence à pousser , car ils sont alors en langueur , ni plus ni moins que les enfans dans le temps que leurs petites dents travaillent à percer leurs gencives gonflées.



## CHAPITRE XXIX.

IL faut avoir soin, quand on veut élever des faisans, d'en avoir de jeunes qui puissent être féconds, c'est-à-dire, de ceux qui seront nés l'année précédente, parce que les vieux ne peuvent jamais l'être. Ils recherchent la femelle au mois de Mars ou d'Avril. Deux femelles suffisent à un mâle, parce que cet oiseau n'a pas autant de lubricité que les autres. Les femelles pondent une fois par an. Leur ponte se réduit ordinairement à vingt œufs. Les poules couveront ces œufs mieux que les faisanes elles-mêmes, pourvu qu'entre les œufs que l'on donnera à couvrir à une poule il n'y en ait que quinze de faisanne, & que les autres soient de poules. On observera, quant à la Lune & aux jours, ce que nous avons prescrit par rapport aux autres oiseaux. Les petits éclorront le trentième jour de l'incubation. On les nourrira pendant quinze jours de farine d'orge bouillie & tiède, sur laquelle on versera quelques gouttes de vin : par la suite on leur donnera du froment concassé, des sauterelles & des œufs de fourmis. Il est constant qu'il faut les empêcher d'approcher de l'eau, si l'on ne veut point que la pèpie les fasse périr. S'ils viennent à l'avoir, on leur frottera habituel-

lement le bec avec de l'ail broyé dans de la poix liquide, ou bien on l'extirpera comme on a coutume de le faire aux poules. La méthode pour les engraisser consiste à les renfermer pendant trente jours, & à leur donner, pendant le temps qu'ils seront renfermés, un *modius* de farine de froment paitrie en très-petites boulettes, ou, si l'on veut leur donner de la farine d'orge, il en faudra un *modius* & demi pour consommer leur engrais pendant le temps que nous venons de prescrire. Néanmoins, il faut avoir soin que les boulettes qu'on leur fourrera dans le gosier soient graissées d'huile, de crainte qu'elles ne s'arrêtent à la racine de leur langue, ce qui les feroit périr sur le champ. On aura aussi la plus grande attention à ne leur point donner de mangeaille nouvelle avant qu'ils aient digéré l'ancienne, parce que le poids de la nourriture qui seroit restée dans leur estomac les feroit très-aisément mourir.

## CHAPITRE XX.

IL est constant que les oies ne se soutiennent pas aisément sans herbes, non plus que sans eau. Cet oiseau est pernicieux aux terrains ensemencés, parce qu'il nuit autant aux semences par sa morsure que par sa fiente. On tire un revenu de ses petits & de ses plumes, que l'on arrache dans

l'Automne & au Printemps. Trois femelles suffisent à un mâle. S'il n'y a pas de riviere dans l'endroit où on les élève, on leur fera une mare d'eau, & si l'on manque d'herbes, on semera pour leur nourriture du trefle, du fenu-Grec, de la chicorée sauvage & des petites laitues. Les oies blanches sont les plus fécondes ; les mêlées ou les brunes le sont moins, parce qu'elles ont passé du genre sauvage à l'état de domesticité. Elles couvent depuis les Calendes (1) de Mars jusqu'au Solstice d'Été. Elles pondront un plus grand nombre d'œufs, lorsqu'on les fera couvrir à des poules. Nous permettons cependant aux meres qui ne pondent plus d'élever les petits de leur dernière ponte. Lorsqu'elles sont prêtes à pondre, on les conduit à leur logette, & pour peu qu'on l'ait fait une seule fois, elles conserveront l'habitude d'y aller d'elles-mêmes. On fait couvrir aux poules des œufs d'oies de même que des œufs de paones, mais on met des orties sous ceux d'oies, de peur qu'ils ne soient endommagés. Il faut nourrir les oisons dans leur logette les dix premiers jours après leur naissance : passé ce temps, on pourra les en faire sortir par un temps serein, pour les mener dans des endroits où il n'y ait point d'orties, parce qu'ils en redoutent les piquans. On les engraisse

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

très-bien à l'âge de quatre mois , parce qu'ils engraiſſent mieux quand ils ſont dans un âge tendre. On leur donnera à cet effet du gruau trois fois par jour. On leur interdira la liberté d'aller au loin , & on les enſermera dans un lieu obſcur & chaud : en ſuivant cette méthode , les plus vieilles même engraiſſeront en deux mois , car , pour ce qui eſt des jeunes , il arrive ſouvent qu'elles ſont engraiſſées dès le trenzieme jour. On les engraiſſera encore mieux en leur donnant du millet trempé dans de l'eau , tant qu'elles en voudront. On peut mêler toutes fortes de légumes dans leur nourriture à l'exception de l'ers. Il faut auſſi prendre garde que leurs petits n'aient des poils d'animaux. Les Grecs , pour engraiſſer les oies , ſont détremper dans de l'eau chaude deux parties de gruau & quatre parties de ſon , & leur donnent de cette nourriture à diſcrétion. Ils facilitent auſſi leur engrais en les faiſant boire trois fois par jour. Ils leur donnent même de l'eau au milieu de la nuit. Mais ſi l'on veut que leur ſoie ſ'attendriſſe , on roulera en petites boulettes des figes ſeches broyées & trempées dans de l'eau , & on leur en donnera au bout de trente jours d'engrais , & cela pendant vingt jours conſécutifs.





## CHAPITRE XXXI.

Ces arrangemens faits , on pourvoira au reste. En effet , il faudra encore avoir auprès de la Métairie deux réservoirs d'eau creusés dans le sol ou taillés dans la pierre , qu'il soit facile de remplir d'eau de fontaine ou de pluie : l'un servira aux bestiaux ou aux oiseaux aquatiques , & l'on mettra tremper dans l'autre les baguettes , les cuirs , les lupins & toutes les autres choses que les Payfans font dans l'usage de plonger dans l'eau.

## CHAPITRE XXXII.

N'IMPORTE en quel endroit on ferrera le foin , la paille , le bois & les cannes , pourvu que cet endroit soit sec , ouvert à tout vent & éloigné de la Métairie , à cause des accidens qui peuvent résulter des incendies.

## CHAPITRE XXXIII.

LE tas à fumier doit avoir sa place dans un lieu très-humide , & qui soit hors de la portée du

corps-de-logis du Propriétaire , à cause de la mauvaise odeur qu'il exhale. L'abondance de l'eau procurera au fumier l'avantage de faire mourir les graines d'épines qui pourront s'y trouver entremêlées. Le crottin d'âne est le premier de tous les fumiers , surtout pour les jardins : vient ensuite celui des brebis , des chevres & des bêtes de somme ; mais la fiente de porc est le pire de tous : la cendre est un excellent fumier. Quoique la fiente de pigeon soit le fumier le plus chaud , celle des autres oiseaux ne laisse pas d'avoir son mérite , si l'on en excepte les oiseaux de marais. Un fumier qui aura pourri pendant une année fera bon pour les terres ensemencées , & n'engendrera point d'herbes ; plus vieux , il seroit moins bon ; au lieu qu'un fumier nouveau sera excellent pour faire foisonner les herbes dans les prés. Les immondices de la mer lavées dans de l'eau douce & mêlées avec d'autres ordures tiendront aussi lieu de fumier , ainsi que le limon qu'auront déposé les eaux de source ou les rivières en débordant.

---

## CHAPITRE XXXIV.

LES jardins & les vergers doivent être très-près de la maison. Il faut que le jardin soit précisément au-dessous du tas à fumier , dont le

suc seul le fertilisera , & très-éloigné de l'aire , parce que la poussière de la paille lui seroit pernicieuse. Un terrain plat légèrement incliné & arrosé par une eau courante , qui se partage en différens bras, est une heureuse position pour un jardin. Si l'on n'a pas d'eau de source , il faut ou creuser un puits en terre, où si l'on ne peut pas y parvenir, construire sur terre un réservoir que la pluie fournira d'eau , afin que le jardin puisse être arrosé pendant les grandes chaleurs de l'Été. Au défaut de toutes ces ressources, on ne laissera pas de pouvoir avoir un jardin, pourvu qu'on le bêche à plus de trois ou quatre pieds de profondeur comme une terre qu'on façonneroit au *pastinum* (1) , parce que , quand il aura reçu un apprêt de cette nature , il ne s'inquiétera point des sécheresses. Quoique toutes les especes de terre conviennent à un jardin, pourvu qu'elles soient aidées de fumier à proportion de leur besoin, il en est cependant telles especes qu'il faut éviter dans le choix, telles que la craie que nous nommons *argilla* (2) & la terre rouge. On aura aussi l'attention de distribuer en deux portions les jardins qui n'auront point la ressource d'une humidité naturelle, & d'exposer au Midi celle que l'on voudra cultiver en Hiver, & au Septentrion celle que l'on voudra cul-

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI.

(2) C'est-à-dire, de l'argille.

river en Été. Les jardins doivent de plus être fermés : mais il y a plusieurs façons de les enclorre. Les uns renferment du mortier entre des planches qui lui servent de moules, & font ainsi des murs qui ressemblent à ceux de briques. Ceux qui ont le moyen de le faire, construisent des murailles de mortier & de pierres. Le plus grand nombre entasse des pierres arrangées par ordre, sans y employer de mortier. Quelques-uns entourent de fossés le terrain qu'ils veulent cultiver, mais c'est une méthode qu'il faut éviter, à moins que le terrain que l'on cultive ne soit marécageux, parce que ces sortes de fossés attirent à eux toute l'humidité du jardin. D'autres distribuent des pieds & des graines d'épines sur les bords du jardin, pour lui servir de rampart. Mais la meilleure méthode consiste à cueillir de la graine tant de ronces que de l'épine connue sous le nom de *rubus caninus* (3) quand elle est mure, & à en mêler avec de la farine d'ers trempée dans de l'eau; ensuite à en couvrir de vieux cordages de genêt d'Espagne, de façon que cette graine pénètre l'intérieur de ces cordages & s'y conserve jusqu'au commencement du Printemps; auquel temps on creusera, dans l'endroit où l'on veut former une haie, deux tranchées d'un pied & demi de profondeur éloignées l'une de l'autre de trois pieds, puis on couchera le long

---

(3) Nous l'appellons *rose de chien* ou *gratecu*.

de chacune de ces tranchées les cordages garnis de leur graine , & on les recouvrira légèrement de terre. Moyennant cela , les buissons paroîtront le trentieme jour , & tant qu'ils seront jeunes , il faudra faciliter leur croissance avec des appuis , qui serviront à les réunir dans les intervalles qu'ils n'auront point remplis. Il n'y a point de doute qu'il ne faille partager le jardin de telle façon que la partie destinée à être ensemencée en Automne soit façonnée au *pastinum* (1) dans le Printemps , & que celle qui doit l'être au Printemps soit bêchée pendant l'Automne : c'est le moyen que ces deux labours au *pastinum* (1) fermentent l'un au grand froid & l'autre au Soleil. Il faut faire des planches qui soient longues & étroites , c'est-à-dire , qui n'aient que six pieds de large sur douze de long , afin qu'on puisse les partager en deux , pour les purger des mauvaises herbes tant d'un côté que de l'autre (4). Au reste , les bords en seront redressés à la hauteur de deux pieds dans les climats humides ou arrosés , au lieu qu'il suffira qu'ils soient élevés d'un pied dans les climats secs. Il faudra (si l'on est dans

---

(4) Si les planches avoient plus de six pieds de large , le Jardinier , en se tenant dans le sentier de droite ou de gauche , ne pourroit pas y étendre la main au-delà de trois pieds pour en arracher les mauvaises herbes , sans courir le risque de tomber en devant sur les plantes potageres dont elles seroient couvertes.

l'usage de faire couler l'eau sur les planches pour les arroser) que les espaces qui les sépareront soient plus élevés que la planche elle-même, afin que l'eau se rende plus aisément sur la planche lorsqu'elle viendra d'un lieu qui la dominera, & qu'après l'avoir bien abreuvée, elle puisse être chassée & détournée sur d'autres planches. Quoique nous assignions par la suite les temps de chaque ensemencement mois par mois, chacun se réglera cependant sur la nature du pays & du climat qu'il habite. L'ensemencement d'Automne se fera de meilleure heure dans les pays froids que dans les pays chauds, & celui du Printemps s'y fera plus tard, au lieu que l'ensemencement d'Automne peut être fait plus tard dans les contrées chaudes, comme celui du Printemps peut y être fait plutôt. Il faut toujours semer pendant que la Lune croît, & couper ou cueillir quand elle décroît.

## CHAPITRE XXXV.

**R**EMÈDE contre les nuées & contre la rouille : lorsqu'on se verra menacé de nuées, on brûlera en différens tas toutes les pailles & toutes les immondices dispersées dans le jardin. On vante beaucoup de remèdes contre la grêle, tels que d'envelopper une meule dans un morceau d'étof-

fe de couleur de rose , de lever contre le Ciel , d'une façon menaçante , des haches ensanglantées , d'entourer tout le jardin de coulevrée , d'attacher un hibou les aîles étendues , de frotter de suif d'ours les instrumens de fer avec lesquels on doit travailler. Il y a des personnes qui conservent de la graisse d'ours broyée dans de l'huile , & qui en frottent leurs serpettes avant de faire la taille : mais ce remede doit être fait en secret , & de façon qu'aucun de ceux qui taillent ne s'en apperçoive. Au reste , l'on prétend que sa vertu est si grande , qu'en l'employant , ni la gelée , ni les nuées , ni aucun animal ne peuvent plus causer aucun dommage , mais il est essentiel que la chose ne soit point divulguée , autrement elle ne feroit aucun effet. On répand de la lie d'huile nouvelle ou de la suie prise aux voutes , pour remédier aux mouchérons & aux limaçons. Remede contre les fourmis : si la fourmilliere est dans le jardin même , on met auprès d'elle le cœur d'un hibou ; mais si les fourmis viennent du dehors , on trace une ligne autour du jardin avec de la cendre ou avec de l'argille blanche. Remede contre les chenilles : on trempe dans du jus de joubarbe ou dans du sang de chenilles les graines que l'on doit semer. Il faut semer des pois chiches entre les légumes , à cause de plusieurs animaux qui leur nuiroient sans cela. Il y a des personnes qui jettent sur les chenilles de la cendre de figuier ; les mêmes per-

sonnes sement aussi ou du moins suspendent dans leur jardin de la ficelle. Quelques-uns, pour remédier aux chenilles & aux autres animaux, font faire le tour du jardin à une femme sans ceinture, les cheveux épars & les piés nus dans le temps de ses règles; d'autres attachent avec des clous en différens endroits du jardin des écrevisses de rivière. Remède contre les animaux qui nuisent aux vignes : on plonge dans de l'huile les cantharides qui se trouvent communément sur les roses, & on les y laisse pourrir; ensuite, lorsque l'on veut tailler la vigne, on frotte de cette huile les serpettes dont on doit se servir. On fait mourir les punaises soit avec de la lie d'huile & du fiel de bœuf, dont on frotte les lits ou les autres endroits qui en sont infectés, soit avec des feuilles de lierre broyées dans de l'huile, soit par l'odeur des sangsues brûlées (1). Pour empêcher que les légumes n'engendrent des animaux pernicioeux, faites sécher dans l'écaille d'une tortue toutes les graines que vous aurez à semer, ou bien semez de la mente en plusieurs endroits de votre jardin, & particulièrement entre les choux : on prétend qu'un peu d'ers semé sur-tout dans les endroits où il doit venir des racines ou des raves, produit le même effet. On

---

(1) D'un autre côté l'odeur de la punaise brûlée chasse aussi les sangsues, si nous en croyons Columelle. Voy. le Chap. XVIII. de son Economie rurale, Liv. VI.



dit encore qu'en répandant sur les légumes du vinaigre mordant mêlé avec du jus de jusquiame, on fait mourir les pucerons dont ces légumes sont infectés. On dit aussi qu'on chasse les chenilles en brûlant par tout le jardin des tiges d'ail sans têtes, & en répandant l'odeur de cette fumée en différens endroits. Si l'on veut garantir les vignes de ces animaux, on prétend qu'il faut frotter les serpettes avec de l'ail broyé. On les empêche aussi de pulluler en allumant du bitume & du soufre autour des troncs d'arbres ou des pieds de vignes, ou en faisant bouillir dans de l'eau des chenilles prises dans le jardin voisin, & en arrosant ensuite le sien avec cette eau. Pour empêcher les cantharides de faire tort aux vignes, il faut en écraser sur la pierre qui sert à aiguïser les serpettes. Démocritus (2) assure qu'aucune bête ne pourra nuire aux arbres ni à telle semence que ce soit, si l'on met dans un vase de terre cuite plein d'eau & couvert, une grande quantité d'écrevisses de rivière, ou au moins dix de celles de mer, que les Grecs appellent *παγέρις*, qu'ensuite on expose le vase en plein air, pendant l'espace de dix jours, afin qu'elles s'évaporent au Soleil, & qu'on arrose de cette eau tout ce que l'on voudra conserver intact, en répétant la même opération

---

(2) Voy. la Note 23 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

tous les jours, jusqu'à ce que les plantes que l'on veut avoir soient venues, & qu'elles aient acquis une certaine force. On chasse les fourmis en versant de l'origan & du soufre broyés sur l'ouverture qui sert de passage à la fourmillière. La même recette est également bonne contre les abeilles. Il en fera de même si l'on brûle des coquilles d'escargots vuides, & que l'on bouche le passage de ces insectes avec cette cendre. On met en fuite les moucheron en jettant sur eux du galbanum ou du soufre, ainsi que les puceurons en répandant souvent sur le pavé de la lie d'huile ou du cumin sauvage broyé dans de l'eau, ou de la graine de concombre sauvage infusée dans de l'eau, ou de l'eau dans laquelle on aura fait tremper des lupins mêlés avec de la coulevrée blanche amère. Si l'on verse dans un plat de la lie d'huile épaisse, & qu'on la mette chez soi pendant la nuit, les rats s'y prendront & en mourront. Il en fera de même si l'on mêle du fromage, ou du pain, ou de la graisse, ou du gruau avec de l'hellebore noir, & qu'on leur présente ce ragoût. Une infusion de concombre sauvage & de coloquinte ne leur fera pas moins funeste. Apuleius assure que, pour remédier aux rats sauvages, il faut faire macérer les graines dans du fiel de bœuf avant de les jeter en terre. Quelques personnes bouchent les trous de ces animaux avec des feuilles de laurier-rose, de sorte qu'après les avoir rongées, ils meurent

des

des efforts qu'ils font pour sortir. Voici comment les Grecs font la chasse aux taupes : ils font percer une noix ou toute autre espèce de fruit également solide, qu'ils remplissent de paille & de cire mêlées avec du soufre, après quoi ils font boucher bien exactement tous les petits passages des taupes & tous les conduits par lesquels elles respirent, à l'exception d'un seul qui soit large, & à l'entrée duquel ils font mettre cette noix tandis qu'elle est allumée en-dedans, de façon qu'elle puisse recevoir d'un côté le vent qu'elle transmettra de l'autre côté, moyennant quoi les trous se trouvant remplis de fumée, les taupes s'enfuient aussitôt ou meurent. Si l'on remplit de cendre de chêne les ouvertures des trous des rats sauvages, ils gagneront la galle à force de toucher souvent à cette cendre & finiront par périr. On met les serpens en fuite avec presque toute sorte de matieres ameres ; & toute fumée de mauvaise odeur est bien-faisante en ce qu'elle préserve de leur souffle pernicieux. Brûlons donc du galbanum, ou des cornes de cerf, ou des racines de lys, ou des ongles de chevre. Ce sont toutes matieres qui écartent ces monstres venimeux. Les Grecs imaginent que, lorsque des nuées de sauterelles s'élèvent tout à coup, il pourra arriver qu'elles passeront sans causer de domage, si tout le monde se tient caché dans la maison, & que, quand même les gens seroient en plein air lorsqu'ils les obser-

veront, elles ne nuiront néanmoins à aucun fruit, pourvu qu'ils se retirent aussi-tôt tous à la maison. On dit aussi qu'un moyen sûr pour chasser ces nuées est de verser de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers ou des concombres sauvages, en la mêlant avec de la faumure. Quelques personnes pensent qu'on peut mettre en fuite les fauterelles ou les scorpions, en brûlant quelques-uns de ces animaux au milieu de leurs semblables. D'autres poursuivent les chenilles avec de la cendre de figuier. Si elles résistent à ce remède, on en fait bouillir quelques-unes dans de l'urine de bœuf & de la lie d'huile mêlées ensemble par parties égales, &, lorsque cette liqueur est refroidie, on en arrose tous les légumes. Les Grecs donnent le nom de *πρασονέριδες* (3) aux animaux qui causent ordinairement du dommage dans les Jardins. Il faudra couvrir légèrement de terre, dans l'endroit où ces animaux se feront le plus multipliés, le ventricule d'un mouton à l'instant qu'il aura été tué & sans en vider les ordures. Deux jours après on y trouvera ces animaux rassemblés par tas, & pour peu que l'on répète cette opération deux ou trois fois, on détruira toutes ces espe-

---

(3) Ce sont de petits insectes qui rongent les légumes & sur-tout les poireaux, raison pour laquelle ils étoient ainsi nommés de *πράσον*, qui veut dire *poireau*, & de *νέρις*, qui veut dire *tendre*.

ces d'animaux malfaisans. On croit qu'on peut se garantir de la grêle, en portant autour de ses domaines une peau de crocodile, ou d'hyene, ou de veau marin, & en la suspendant à l'entrée de la Métairie ou de la cour, lorsqu'on se verra menacé de cet accident. On prétend aussi que si l'on se promene dans les vignes en portant dans la main droite une tortue de marais renversée sur le dos, & qu'à son retour on la pose à terre dans la même situation, en remplissant le creux formé par la courbure de son dos de mottes de terre, pour l'empêcher de se retourner & la forcer de rester couchée sur le dos, les nuées les plus dangereuses passeront légèrement sur l'endroit muni de ce préservatif. Il y a des personnes qui, aussitôt qu'elles se voient menacées de ce péril, reçoivent l'image de la nuée dans un miroir qu'elles lui présentent en face, & viennent à bout de la détourner par ce moyen (soit que cette nuée se déplaîse en se voyant, soit qu'étant, pour ainsi dire, doublée, elle cede la place à celle qu'elle voit). On croit aussi qu'une peau de veau marin, jettée sur un petit sep au milieu d'un vignoble, a quelquefois préservé le vignoble entier des accidens qui le menaçoient. On prétend que toutes les semences d'un jardin ou d'un champ sont à l'abri de tout accident & de toute bête malfaisante, lorsqu'on les a fait macérer, avant de les jeter en terre, avec des racines de concombre sauvage broyées.

Il faut aussi mettre dans son jardin le crâne d'une cavale qui ait souffert les approches de l'étalon, ou même celui d'une ânesse, parce que l'un & l'autre passent pour féconder par leur présence tout ce qui les environne.

---

## CHAPITRE XXXVI.

L'AIRE doit n'être pas éloignée de la Métairie, tant pour faciliter le transport du bled, qu'afin de le mettre plus à l'abri de la fraude, parce que chacun se méfiera du voisinage du Propriétaire ou de l'Agent. Au surplus, il faut qu'elle soit ou pavée de caillou, ou taillée dans le roc d'une montagne, ou que ce soit un terrain qui ait été affermi, vers le temps où le bled doit être battu, tant par les pieds des bestiaux que par l'eau dont on l'aura imbibé. Elle doit de plus être close & munie de forts barreaux, à cause des bêtes de somme qu'on y fera entrer dans le temps où l'on battra le bled. Il faut avoir dans son voisinage un autre terrain plat & bien découvert, dans lequel on puisse transporter les bleds pour y être raffraîchis avant d'être serrés dans les greniers; précaution qui sera utile pour qu'ils se gardent longtemps. On pratiquera aussi auprès de l'aire de tel côté que ce soit, sur-tout dans les contrées humides, un couvert sous le-

quel on mettra les bleds à la hâte dans le cas de pluies imprévues (si la nécessité y contraint) soit qu'ils soient purgés de toute immondice, soit qu'ils ne soient battus qu'à demi. Quant à l'aire elle-même, elle sera placée dans un lieu élevé & où le vent donne de tous les côtés, pourvu néanmoins qu'elle soit éloignée des jardins, des vignes & des vergers, parce que, si le fumier & la paille sont utiles aux racines des arbrisseaux, d'un autre côté, lorsque ces matieres s'attachent à leurs feuilles, elles les percent & les font infailliblement dessécher.

---

## CHAPITRE XXXVII.

ON placera le domicile des abeilles près du corps-de-logis du Propriétaire dans un coin du jardin retiré, exposé au Soleil, à l'abri des vents & très-chaud. La forme en sera quarrée pour en écarter les voleurs, & le défendre de l'approche des hommes & des bestiaux. Il faut que les fleurs y abondent : c'est pourquoi on s'attachera à les multiplier soit en herbes, soit en arbustes, soit en arbres. On y aura en herbes de l'origan, du thym, du serpolet, de la sarriette, de la melisse, des violettes sauvages, de l'asphodele, de la citronelle, de la marjolaine, de cette jacinthe

que l'on appelle *iris* ou *gladiolus* (1) à cause de sa ressemblance avec un petit glaive, du narcisse, du saffran & d'autres herbes dont l'odeur, ainsi que la fleur, soient très-agréables; en arbustes, des roses, des lys, des fèves, du romarin, du lierre; en arbres francs, des jujubiers, des amandiers, des pêchers, des poiriers & d'autres arbres fruitiers, dont la fleur ne rende aucune amertume lorsqu'on la suce; en arbres sauvages, des chênes qui produisent le gland, des térébinthes, des lentisques, des cedres, des tilleuls, des petites yeuses & des pins; mais on en écartera les ifs qui sont nuisibles à ces insectes. Le suc du thym donne le miel du meilleur acabit; la tymbre, le serpolet ou l'origan donnent le second miel; le romarin & la sarriette donnent le troisième. Les autres plantes, telles que l'arbusier & les légumes donnent un miel d'un goût sauvage. Les arbres seront plantés du côté du Septentrion; on arrangera les arbrisseaux & les arbustes par ordre sous les murailles, & l'on semera les herbes dans le surplus du terrain au-delà des arbustes. Il faut y amener une fontaine ou un ruisseau, dont le cours soit lent & qui forme des mares d'eau basses, qui seront couvertes de brossailles clairsemées, & qui serviront de sieges

---

(1) C'est-à-dire, un petit glaive. C'est vraisemblablement l'*iris bulbeux* de l'Emery.



assurés aux abeilles lorsqu'elles viendront y boire. Mais il faut que les domiciles des abeilles soient éloignés de tout ce qui exhale une mauvaise odeur, comme les bains, les étables, les égoûts de la cuisine. On les garantira en outre des animaux qui en veulent à ces insectes, tels que les lézards, les cloportes & autres semblables. On effrayera aussi les oiseaux avec des épouvantails, de vieux drapeaux & des sonnettes. Le Gardien des abeilles s'approchera souvent d'elles, en observant d'être propre & chaste dans le temps qu'il les visitera, & d'avoir de nouvelles ruches prêtes à recevoir la jeunesse des essains qui est sans expérience. On évitera les odeurs de bourbe & d'écrevisse brûlée (2), ainsi que les endroits qui répondent à la voix humaine en la contrefaisant. On se gardera d'avoir des herbes de

---

(2) On est étonné de voir tous les anciens Auteurs Economiques prendre tant de précautions contre l'odeur de l'écrevisse brûlée (Voy. Columelle, Liv. IX. Chap. V. de son Economie rurale, & Plin. 11, 18), & l'on seroit tenté de croire non-seulement que les Anciens en faisoient une consommation prodigieuse pour leurs tables, mais encore qu'ils ne les mangeoient que grillées, ce qui ne feroit cependant pas un excellent ragoût, si l'on ne savoit pas d'ailleurs qu'ils en grilloient souvent pour les employer en remèdes, par exemple, contre la morsure des chiens enragés, Plin. 32, 5, contre la chute des cheveux, *id.* 32, 10 &c. Ce Naturaliste les recommande même contre la brûlure des arbres & contre les mauvais brouillards, 18, 29.

ritymalle, d'hellebore, de tapſie, d'abſynthe; de concombre fauvage, ou aucune plante amere qui ſoit contraire à la compoſition d'un ſuc auſſi doux que le miel.

---

## CHAPITRE XXXVIII.

**L**ES meilleures ruches ſont celles qui ſont faites d'écorce de liége, parce qu'elles ſont impénétrables au chaud comme au froid, tels viſs qu'ils ſoient. On peut néanmoins en faire de férules. Au défaut de férules, on les fera avec des baguettes d'oſier, ou avec du bois ſoit creuſé, ſoit ſcié en planches comme celui des cuves. Les ruches de terre cuite ſont les pires de routes, parce qu'elles ſont glaçantes en Hiver, & brûlantes en Eté. Au reſte, il faudra conſtruire dans l'endroit même que nous avons ordonné de clorre, des murs à hauteur d'appui, c'eſt-à-dire, de trois pieds d'élévation, que l'on revêtira d'un mortier de terre cuite, & que l'on crépera avec du ſtuc bien poli, pour parer aux dommages que cauſent ordinairement les lézards & les autres animaux qui ſe gliffent par-deſſus : on mettra enſuite les ruches ſur ces murs, de façon que la pluie ne puiſſe pas pénétrer juſqu'à elles, avec l'attention de les ſéparer l'une de l'autre par de petits paſſages ouverts entre chacune. Il faut ce-

pendant que l'ouverture par laquelle les effains y entreront soit étroite , à cause du désastre que pourroit y occasionner le froid ou le chaud. Il n'est pas douteux qu'il faut élever un mur plus haut que le premier , qui réfléchira le Soleil sur le domicile des abeilles en le protégeant contre les vents froids. Toutes les ouvertures des ruches feront en face du Soleil d'Hiver , & il en faudra deux ou trois dans chaque panier , dont la largeur n'excede pas la grosseur du corps d'une abeille , parce que la petitesse du passage empêchera les animaux malfaisans de le forcer , ou que , s'ils attendent les abeilles pour les attaquer à leur sortie , celles-ci pourront sortir par un côté différent de celui où ils feront à l'affut.

## CHAPITRE XXXIX.

LORSQUE l'on fera dans le cas de faire une emplette d'abeilles , on aura soin de n'acheter que des ruches qui soient bien remplies : or , on fera assuré qu'elles le sont , soit à l'inspection même de la ruche , soit au murmure considérable qui s'y fera entendre , soit aux rentrées ou aux sorties fréquentes de l'essain. Il faudra aussi les acheter dans le voisinage plutôt que dans un canton éloigné , de peur que le changement d'air ne vienne à les incommoder. Si cependant l'on

est dans le cas d'en faire venir de loin, on apportera les ruches sur son col pendant la nuit, & l'on se gardera de les mettre en place ou de les ouvrir avant la chute du jour. On examinera ensuite, pendant trois jours de suite, si l'essain ne sort point tout à la fois, parce que ce seroit un signe qu'il méditeroit sa fuite. Nous donnerons par détail ce qu'il y aura à faire chaque mois pour obvier à cet accident & à d'autres. On croit cependant que les abeilles ne prennent jamais la fuite, lorsqu'on a frotté les ouvertures des paniers avec la fiente d'un veau premier-né.

---

## CHAPITRE XL.

IL ne fera pas mal-à-propos, lorsque l'abondance de l'eau en donnera la facilité, qu'un Chef de famille s'occupe du soin de construire une salle de bains, parce que c'est une chose qui contribue beaucoup à l'agrément & à la santé. On placera donc cette salle du côté où la chaleur se fera le plus sentir, & dans un lieu exempt de toute humidité, de peur que le voisinage de l'eau ne raffraîchisse les fourneaux. On donnera des jours à cette salle du côté du Midi & de celui du couchant d'Hiver, afin que l'aspect du Soleil l'éclaire & la maintienne dans l'état où elle doit être pendant toute la journée. Voici

comme on fera le fourterrein au-dessus duquel les bains seront placés. On commencera par en couvrir l'aire de tuiles de deux pieds, de façon néanmoins que cette couverture forme vers le fourneau une inclinaison telle qu'une balle ne puisse pas se tenir dessus sans être forcée de rouler jusqu'au fourneau. C'est le moyen que la flamme qui tend nécessairement en haut chauffe davantage les bains. On construira sur ce pavé des piliers de petites briques liées entre elles avec un mortier d'argille & de crin : ces piliers seront à la distance d'un pied & demi l'un de l'autre, & élevés de deux pieds & demi (1). On établira sur ces piliers deux tuiles de deux pieds l'une sur l'autre, que l'on couvrira d'un mortier de terre cuite qui servira de pavé, après quoi on y mettra du marbre si l'on en a suffisamment. Quant au *miliarium* (2) de plomb qui sera assis sur un plateau de cuivre (3), on le

(1) Ces piliers en soutenant le plancher des bains, & en laissant des passages à la vapeur du fourneau par leur séparation, aideront cette vapeur à se communiquer au plancher.

(2) C'est le nom du vase dans lequel on faisoit chauffer l'eau pour les bains : ce vase étoit haut & étroit (Voy. le Ch. 8. du L. V.) afin que, lorsqu'il étoit placé dans le milieu du brasier où le feu étoit le plus violent, l'eau pût s'y chauffer plus aisément & plus promptement.

(3) On ne voit pas d'autre utilité à ce plateau, que celle d'essuyer à lui seul toute l'action du feu, & d'en préserver par conséquent le *miliarium*, qui autrement auroit pû se fondre, puisqu'il étoit de plomb.

mettra directement au-dessus du fourneau , & on le fera passer entre les bains. Il y aura un tuyau dirigé vers ce *miliarium* (2), pour y conduire l'eau froide , & il en partira un autre de même calibre que le premier qui sera dirigé vers le bain , pour y porter autant d'eau chaude que le premier tuyau aura porté d'eau froide dans le *miliarium* (2). Les salles de bain seront disposées de façon qu'elles ne soient pas quarrées , mais que si elles ont , par exemple , quinze pieds de long , elles n'en aient que dix de large , parce que la chaleur dominera avec plus de force dans un lieu étroit. La forme du siege qui sera dans le bain sera à la volonté de chacun. Les salles de bains d'Été recevront le jour du côté du Septentrion , & celles d'Hiver le recevront du côté du Midi. Il faut , si faire se peut , qu'elles soient situées de façon que toute leur lavasse puisse couler à travers les jardins. Les voutes de ces salles , qui seront faites en ouvrage de Signia , seront les plus solides ; mais si on les fait de planches , ces planches seront soutenues avec des arcs de fer traversés par des verges de fer. Si on ne veut point que ces voutes soient faites en planches , on mettra sur ces arcs & sur ces verges des tuiles de deux pieds rassemblées par des crampons de fer , & liées entre elles avec un mortier de crin & d'argille , après quoi on les revêtira par-dessous d'un enduit de terre cuite , qu'on embellira ensuite avec du stuc bien poli. On peut aussi , si l'on consulte ses intérêts , faire ses appartemens

d'Hiver au-dessus des bains : c'est le moyen d'entretenir la chaleur sous son habitation & d'épargner des fondations.

---

## CHAPITRE XLI.

**P**UISQUE nous en sommes sur le chapitre des bains, il est bon de connoître le ciment dont on se sert pour réparer les ouvrages destinés à contenir l'eau, tant chaude que froide, parce que si les bains viennent à se crevasser, on pourra y remédier sur le champ. Voici la composition du ciment qu'on emploie pour réparer les ouvrages destinés à contenir de l'eau chaude : on prend de la poix dure, de la cire blanche, de l'étoupe, de la poix liquide, de la terre cuite réduite en poudre & de la fleur de chaux, de façon que le poids de la cire blanche soit égal à celui de la poix dure, & que celui de la poix liquide soit moitié du poids total de ce mélange. On mêle toutes ces matières ensemble, & après les avoir broyées dans un mortier, on fait remplir les crevasses de cette composition. Autre recette : on broie avec un pilon du sel Ammoniac réduit en poudre, des figues, de l'étoupe & de la poix liquide, & on enduit les crevasses de cette composition. Autre recette : on enduit les crevasses de sel Ammoniac & de soufre réduits l'un & l'autre en poudre, ou bien on

les en remplit. On les enduit aussi de poix dure & de cire blanche mêlées ensemble & saupoudrées de sel Ammoniac, & l'on fait passer le cautere par-dessus cet enduit. On les enduit encore de fleur de chaux & d'huile mêlées ensemble, & l'on se garde bien d'y mettre de l'eau aussitôt après. Autre recette : on mêle de la fleur de chaux avec du sang de taureau & de l'huile, & l'on enduit les fentes avec cette composition. On broie encore ensemble des figues, de la poix dure & des écailles d'huitres seches, & on enduit avec attention les fentes avec ce mélange. Voici aussi le ciment qu'on emploie pour réparer les ouvrages destinés à contenir de l'eau froide : on broie ensemble avec un pilon du sang de bœuf, de la fleur de chaux & du machefer, & on en fait une espece de cerat, dont on enduit ces ouvrages. On empêche également l'eau froide de filtrer entre des fentes, en les enduisant de suif fondu mêlé avec de la cendre passée au crible.

---

## CHAPITRE XLII.

SI l'on fait une grande consommation d'eau dans les bains, il faudra que leurs égoûts se rendent aux Boulangeries, afin d'y moudre le bled avec des moulins à eau (1) qu'on y formera, &

---

(1) Il est singulier que Palladius soit le seul de nos Auteurs qui ait parlé des moulins à eau, encore n'est-ce que pour en



d'épargner par-là la peine des hommes & celle des bêtes.

---

## CHAPITRE XLIII.

ON se pourvoira de tout l'attirail nécessaire à la campagne. Voici en quoi il consiste : des char-  
rues simples, ou, si l'on cultive un pays plat qui  
en permette l'usage, des charrues à oreilles, par  
le moyen desquelles on fasse les raies du labour  
plus élevées, afin que les semences aient moins à  
craindre de la part de l'eau qui séjourne sur terre  
pendant l'Hiver; des hoyaux, des bêches, des ser-  
pettes pour tailler les arbres & la vigne. Item,  
des faulx, tant pour la moisson que pour la fe-  
naïson, des houes, des *lupi*, c'est-à-dire, des scies  
emmanchées tant grandes que petites, dont les  
plus grandes n'aient pas cependant plus d'un *cu-  
bitus*, afin de pouvoir être introduites facilement  
dans les troncs d'arbres ou dans les sèps de vi-  
gnes, à l'effet de les couper, ce qui seroit im-  
pratiquable avec une scie commune; des alènes

---

dire un seul mot, mais ce qui paroît bien plus singulier, c'est  
que les Anciens n'en aient presque point fait usage lorsqu'ils  
les ont une fois connus. En effet, Pline 18, 10, nous apprend  
que même de son temps la plus grande partie de l'Italie  
broyoit encore le bled, quoique les moulins à eau fussent con-  
nus. A quoi donc attribuer cette esèce de mépris pour une  
des choses les plus utiles qui soient au monde, si ce n'est à  
la multitude des esclaves qu'il étoit important d'occuper ?

pour enfoncer les farimens dans les terres façonnées au *pastinum* (1), des serpettes tranchantes par le dos & faites en forme de croissant (2). Item, des petits couteaux recourbés avec lesquels on puisse couper aisément les rejettons secs des jeunes arbres, ou ceux qui empiettent sur le tronc. Item, de très-petites faucilles à dents, avec lesquelles on est dans l'usage de couper la fougere, de plus petites scies que celles dont nous avons parlé, des houes, des outils pour extirper les épines, des haches simples ou faites en forme de doloires, des farcloirs simples ou à deux fourchons, ou des haches dont le dos ressemble à des rateaux. Item, des cauterres, des instrumens de fer, tant pour la castration que pour la tonte, ou pour le traitement des animaux malades; des tuniques de peau avec des capuchons, des guêtres & des gants de peau qui puissent servir non-seulement dans les forêts mais encore dans les buissons, tant aux travaux rustiques qu'à la chasse. Après avoir achevé tout ce qui concerne les préceptes généraux, nous allons à présent détailler les travaux de chaque mois de l'année, en commençant par celui de Janvier.

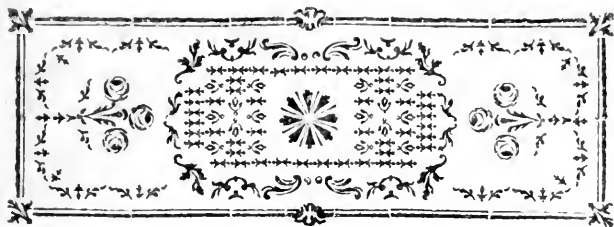
---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI.

(2) Voyez-en la description dans le Chap. XXV. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. IV.

*Fin du premier Livre.*

L'ÉCONOMIE



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE SECONDE.*

JANVIER.

---

## CHAPITRE PREMIER.

IL faut déchauffer les vignes ce mois-ci dans les climats tempérés ; c'est ce que les Italiens appellent *excodicare* (1). Cette opération consiste à

---

(1) Ce mot ne se trouvant point dans les bons Auteurs , il paroît qu'il n'étoit usité que parmi les Payfans, d'où il faut

ouvrir, avec précaution, la terre à l'aide de la doloire autour du tronc de la vigne, & à y laisser des especes de lacs, après en avoir bien nettoyé toutes les racines, afin que la chaleur du Soleil & la pluie l'excitent à pousser.

---

## CHAPITRE II.

IL faut nettoyer dès à présent les prés, & les mettre à l'abri des insultes des bestiaux dans les lieux exposés au Soleil, ou maigres, ou secs.

---

## CHAPITRE III.

ON peut déjà donner le premier labour & les premiers apprêts aux campagnes grasses & seches. Au reste, il est mieux d'attacher les bœufs au joug par le col que par la tête. Lorsque les bœufs seront arrivés à l'endroit du sillon où le laboureur doit les faire retourner, il les retiendra & poussera le joug en avant, afin que leurs cols se raf-

---

conclurre que la langue Italique étoit celle du Vulgaire, au lieu que celle des gens instruits étoit la langue Romaine ou Latine. C'est ainsi que chez nous le peuple se sert de certains mots, pour exprimer les choses relatives aux métiers qu'il professe, dont les bons Auteurs s'abstiennent.

fraîchissent. Un sillon de labour ne doit pas avoir plus de cent vingt pieds de long; & il faut prendre garde de laisser de la terre entre les sillons sans la retourner. On éparpillera toutes les mottes de terre avec des doloires. Pour reconnoître si la terre a été remuée également par-tout, on fait passer une perche à travers les sillons, & cette précaution réitérée souvent empêche les bouviers de tomber dans la négligence sur ce point là. Il faut observer de ne pas labourer un champ lorsqu'il est bourbeux, ou lorsqu'il est humecté d'une pluie légère après de longues sécheresses (comme il arrive fréquemment); car on prétend qu'une terre, à laquelle on a touché pour la première fois dans le temps qu'elle étoit bourbeuse, ne peut plus être maniée de toute l'année, & l'on assure que, lorsqu'on en laboure une pendant que sa superficie est légèrement humectée & que l'intérieur en est sec, elle devient stérile pour trois ans. C'est pourquoi, il faut donner le premier labour à des terres qui soient médiocrement humectées, sans être ni bourbeuses ni seches. Si ce sont des collines, on y fera les sillons en travers sur les côtés de la hauteur, & on observera la même marche lorsqu'on les ensèmera.



## CHAPITRE IV.

LORSQUE l'Hiver n'aura point été rude , on sèmera dans les climats tempérés , vers les Ides (1) de Janvier , de l'orge de Galatie (2), qui est un grain pesant & blanc: il en faudra huit *modii* pour ensemençer un *Jugerum*.

---

## CHAPITRE V.

ON sème la gesse ce mois-ci dans un terrain gras , sous un climat humide. Il en faut trois *modii* pour ensemençer un *Jugerum*. Mais cette espèce de semence réussit rarement , parce que les vents du Midi ou la sécheresse , qui sont des accidens presque inévitables dans le temps qu'elle fleurit , en font tomber la fleur.

---

## CHAPITRE VI.

ON sème à la fin de ce mois-ci la vesce que l'on a intention de ne pas couper en fourage , mais

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

(2) Voy. la Note 12 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle , Liv. II.

de récolter en graine. Il en faut six *modii* pour ensemençer un *Jugerum*. Il faut la semer après la seconde ou la troisième heure du jour (1), lorsque la rosée, qu'elle ne peut pas supporter, sera disparue, & dans une terre qui ait reçu le premier labour; mais on aura l'attention de la couvrir aussi-tôt de terre, parce que, si elle restoit à découvert pendant la nuit, l'humidité de la nuit la corromproit. On observera de ne pas la semer avant le vingt-cinquième jour de la Lune, autrement les limaçons la vexeroient.

---

## CHAPITRE VII.

NOUS semons en Italie le fenu-Grec que nous devons récolter en graine, à la fin du mois de Janvier, vers les Calendes (1) de Février. Six *modii* suffisent pour ensemençer un *Jugerum*. Il faut que les sillons de la terre, dans laquelle on le sème, soient drus sans être profonds, parce qu'il vient difficilement, quand il est enfoncé de plus de quatre doigts en terre. C'est pourquoi il y a des personnes qui ne se servent que de

---

(1) Voy. la Note 4 du Chap. XI. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

charrues très-petites pour donner le premier labour à la terre dans laquelle elles le sement, & qui le recouvrent aussitôt de terre avec des farcloirs.

---

## CHAPITRE VIII.

ON peut aussi semer l'ers à la fin de ce mois-ci dans un terrain sec & maigre. On en sème cinq *modii* par *Jugerum*.

---

## CHAPITRE IX.

IL faut profiter des jours secs & sereins de ce mois-ci pour farcler les bleds, quand il ne gele point. La plupart des Auteurs prétendent que c'est une opération qu'il ne faut jamais faire, parce qu'elle découvre ou qu'elle coupe les racines des bleds, de façon qu'ils périssent aux froids qui viennent ensuite; mais il me semble qu'on peut la faire, pourvû que ce ne soit que dans des terrains pleins d'herbes. Au surplus, on farcle le froment & le bled *ador* (1) quand ils ont

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton.



quatre feuilles; l'orge, quand il en a cinq; les fèves & les légumes, lorsqu'ils sont élevés de quatre doigts sur terre. Pour le lupin qui n'a qu'une seule racine, il périroit si on le sarcloit : d'ailleurs il n'exige pas qu'on lui donne ce soin, parce qu'il fait mourir les herbes lui-même & sans le secours du Cultivateur. Quant à la fève, si on la sarcle deux fois, elle profitera d'autant mieux, & produira un fruit aussi recommandable par sa grosseur que remarquable par sa quantité, puisqu'il n'en faudra presque pas davantage pour combler la mesure d'un *modius* lorsqu'il sera moulu, qu'il n'en faudroit s'il étoit en cosse. En sarclant les plantes dans le temps qu'elles sont seches, c'est un petit secours qu'on leur procure contre la rouille. L'orge sur-tout doit être sarclé quand il est sec.

---

## CHAPITRE X.

C'EST à présent le temps de façonner la terre au *pastinum* (1); ce qui se fait de trois façons, ou en fouillant un terrain dans toute son étendue, ou en y faisant des tranchées, ou en y creusant des fosses. Il faut fouiller un terrain dans toute son étendue quand il est en friche, afin de le dé-

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

barrasser des troncs d'arbres sauvages, & des racines de fougere ou de celles des autres mauvaises herbes. Mais quand ce sont des jacheres qui ne sont point embarrassées, il faut les façonner au *pastinum* (1) en y creusant des fosses, ou en y faisant des tranchées, quoiqu'il sera encore mieux d'y faire des tranchées, parce que ces tranchées livreront un passage à l'eau, de façon qu'elle abreuvera tout le terrain. On fera donc ces tranchées de la longueur que l'on voudra donner aux planches, & de deux pieds & demi ou de trois pieds de largeur, de façon que deux fossoyeurs y travailleront ensemble au hoyau, en se réglant sur une ligne qui sera marquée au cordeau, & les creuseront à la profondeur de trois pieds ou de deux pieds & demi. Après quoi, s'il s'agit d'un vignoble qui doit être cultivé à mains d'homme, ils laisseront sans le remuer un intervalle de terrain égal à celui qu'ils auront labouré, & creuseront une autre tranchée de la même manière que la première, au lieu que s'il s'agit de vignobles qui doivent être labourés à la charrue (2), ils laisseront entre chaque tranchée un intervalle de cinq ou six pieds sans le fouiller. Si l'on veut faire des fosses, on leur donnera trois pieds de profondeur, deux pieds & demi de largeur &

---

(2) On ne laboure pas les vignes elles-mêmes à la charrue, mais on peut labourer ainsi le terrain qu'on aura laissé libre entre les sèps alignés.

trois pieds de longueur. Soit que l'on cultive les vignobles à mains d'hommes, soit qu'on les cultive avec des bœufs (2), on laissera entre ces fosses, dans l'un ou l'autre cas, les mêmes intervalles que ceux que nous avons prescrits à l'égard des tranchées. Mais il ne faut pas donner aux fosses plus de trois pieds de profondeur, de peur que les sarmens qu'on y plantera ne soient incommodés par le froid (3). Il faut que les côtés des fosses soient coupés perpendiculairement, de peur que si le sep s'y trouvoit posé obliquement (4), il ne vint à être blessé par une suite des efforts que feroit le fossoyeur pour pénétrer au fond de la terre avec ses outils. Quant aux terrains façonnés au *pastinum* (1), dont on voudra remuer la terre dans toute leur étendue, on les fouillera à la profondeur de trois pieds ou de deux pieds & demi, & l'on prendra garde que le fossoyeur ne cache par fraude des parties de terre non labourées. C'est à quoi veillera le gardien, en sondant de temps en temps le terrain à mesure qu'il sera fouillé, avec une verge sur laquelle sera marquée

(3) Si les fosses avoient plus de trois pieds de profondeur, le plant auroit à souffrir du froid, parce que les rayons du Soleil pénètrent difficilement la terre au-delà de trois pieds.

(4) C'est-à-dire, s'il n'étoit pas couché tout de son long au milieu de la fosse, & redressé ensuite à l'un des angles droits de ses côtés, mais qu'il fût penché sur le talus formé par leur inclinaison. Voy. le Chap. IV. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. IV.

la mesure de la profondeur que nous venons de prescrire (5). On fera aussi rejeter sur la superficie du terrain toutes les racines & toutes les immondices , & principalement celles qui seront occasionnées par les ronces & par la fougere. Il faut prendre ces soins dans tous les terrains , tel que soit leur position , & par tout pays.

---

## CHAPITRE XI.

POUR ce qui est de la distribution du terrain en planches (1) , le Propriétaire suivra son goût , ou se réglera sur l'exigence du lieu pour la faire , soit en faisant des planches d'un *Jugerum* entier , soit en les faisant d'un *semijugerum* , soit enfin en ne faisant que des planches *quartanaria* , c'est-à-dire , des planches quarrées qui ne contiendront que le quart du *Jugerum*.

---

(5) Voy. la description de cette verge dans le Chap. XIII. de l'Economie rurale de Columelle , Liv. III.

(1) Les Arpenteurs donnoient le nom de *tabula* que nous traduisons par celui de *planche* , usité chez nos Jardiniers , à une superficie de soixante & douze perches quarrées , dont chaque côté portoit dix-huit perches , comme on le voit par un fragment de *jugeribus metiundis* qui se trouve dans la Collection des Auteurs Agraires , au lieu que les Agriculteurs donnoient ce nom à telle superficie quarrée que ce pût être , de telle longueur que fussent les côtés.

## CHAPITRE XII.

VOICI la mesure de terre façonnée au *paslinum* (1) que contiendra la planche quarrée d'un *Jugrum* entier (2). Chacun de ses côtés aura cent quatre-vingt pieds de longueur, qui, multipliés l'un par l'autre, donneront, pour toute sa superficie, trois cent vingt-quatre perches quarrées de dix pieds chacune. Or, on estimera, d'après ce calcul, tous les terrains que l'on voudra façonner au *paslinum* (1), puisque dix-huit perches, de dix pieds chacune, multipliées par dix-huit en donneront trois cent vingt-quatre. Ainsi cet exemple ap-

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(2) La planche du *Jugrum* entier ne devoit contenir que 288 perches ou 28800 pieds quarrés, la perche étant supposée de dix pieds. (Voy. le mot *Jugrum* à la Table des poids & mesures, &c. *ad Cat.*) C'est aussi d'après ce calcul, ainsi que nous l'avons vû dans la Note 1 du Chap. précédent, que la planche des Arpenteurs étoit de 72 perches quarrées ou de 7200 pieds quarrés, c'est-à-dire, du quart du *Jugrum*; mais Palladius procede ici tout autrement pour faire les calculs : en effet il prend la moyenne proportionnelle entre la longueur du *Jugrum* qui est de 240 pieds, & sa largeur qui est de 120 pieds, cette moyenne proportionnelle est 180, dont le quarré donne 32400 pieds quarrés, ou 324 perches, d'où il résulte une mesure bien plus considérable que la véritable.

prendra à mesurer tous les terrains selon qu'ils seront plus ou moins grands.

---

## CHAPITRE XIII.

**I**L faut que le terrain que l'on veut planter en vignes ne soit ni trop compact , ni absolument réduit en poussière , mais qu'il tienne plus de ce dernier que du premier ; qu'il ne soit ni maigre , ni très-gras , mais qu'il tienne beaucoup d'un terrain gras ; qu'il ne soit ni plat ni escarpé , mais qu'il tienne d'un terrain plat qui seroit élevé ; qu'il ne soit ni sec ni marécageux , mais néanmoins médiocrement arrosé ; enfin qu'il ne soit ni salé ni amer , parce que tous ces défauts corrompent le vin & le rendent désagréable au goût. Il faut aussi que le climat tienne le milieu entre toutes les qualités dont il est susceptible , quoiqu'il doive être plus tempéré que froid & plutôt sec que pluvieux. Mais ce que la vigne redoute le plus , ce sont les tempêtes & les vents. Quand on voudra façonner un terrain au *pastinum* (1) , on en choisira un de préférence qui soit inculte ou entièrement couvert de broussailles. La pire de toutes les qualités qu'il pourroit avoir seroit d'avoir été anciennement planté en vignes. Si cependant

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

l'on est forcé par la nécessité de tourner son choix sur un terrain pareil, il faudra commencer par le tourmenter par de fréquens labours, afin d'extirper les racines des anciens sèps, & de détruire toute la pourriture & la malpropreté qu'elles auront pû y déposer, pour y mettre avec plus de confiance du jeune plant. Quand le ruf & les autres terrains encore d'une nature plus dure sont ramollis par la gelée ainsi que par le Soleil, ils portent de très-belles vignes, parce qu'ils maintiennent leurs racines fraîches en Été, & qu'ils conservent bien l'humidité. Pour le roc qui est couvert de terre, il n'expose jamais les racines de la vigne à souffrir la soif pendant l'Été, parce qu'il est frais & qu'il conserve bien l'humidité. Il en est de même d'un gravier résous en poussière, d'un terrain plein de cailloux, & des pierres mouvantes (pourvu néanmoins que toutes ces natures de terrains soient mêlées de quelques mottes de terre qui soient grasses), ainsi que des terrains sur lesquels la terre s'éboule des hauteurs voisines, ou des vallées engraisées par les amas qu'y auront déposés les rivières; quoique tout ceci ne doive s'entendre que des lieux qui ne peuvent pas être molestés par la gelée ni par les brouillards. La terre mêlée d'argille est encore bonne pour la vigne, mais l'argille pure lui est très-contraire, ainsi que les autres choses que j'ai détaillées dans les préceptes généraux que j'ai

donnés (2). Pour les terrains qui n'auront jamais produit que de misérables broussailles, ou qui seront marécageux, ou salés, ou amers, ou altérés & secs, on les connoîtra à l'essai. Le sable noir ainsi que le rouge sont bons, pourvu qu'ils soient mêlés de terre forte; le charbon maigrit les vignes à moins qu'il ne soit fumé. Elles prennent difficilement dans la terre rouge : il est vrai que par la suite elles y trouvent suffisamment de nourriture, mais cette espèce de terre est rebelle au travail, parce que, pour peu que l'humidité ou le Soleil s'y fassent sentir, elle devient ou trop humide ou trop dure. Au surplus, le meilleur de tous les terrains est celui qui tient le milieu entre tous les extrêmes, & qui approche plutôt d'un terrain dilaté que d'un terrain compact. Il faut que la vigne soit exposée dans les pays froids au Midi, dans les pays chauds au Septentrion, & dans les pays tempérés au Levant, pourvu cependant que la contrée ne soit point sujette à des vents de Midi ou d'Est qui soient malfaisans, auquel cas on fera mieux d'exposer ses vignobles au vent d'Aquilon ou au *Favonius* (3). Il faut

(2) Voy. le Chap. VII. du premier Livre. C'est ce premier Livre qui contient les préceptes généraux, dont l'Auteur parle ici.

(3) Voy. la Note 6 du Chap. VII. de l'Economie rurale de Caton.



commencer par débarrasser le terrain que l'on voudra façonner au *paflinum* (1), de tous les obstacles qu'on y pourra rencontrer & de tous les arbres qui s'y trouveront brisés, de peur que, lorsque la terre aura été fouillée, elle ne se raffermisse par la suite à force d'être foulée aux pieds. Si le terrain est plat on le labourera au *paflinum* (1) à la profondeur de deux pieds & demi; si c'est une petite éminence de terre, on la labourera à la profondeur de trois pieds; si c'est une colline escarpée, on la labourera à la profondeur de quatre pieds, de peur que la terre n'en soit trop tôt entraînée (4); enfin si c'est une vallée, on la labourera à la profondeur de deux pieds. Mais il ne faut pas fouiller à plus d'un pied & demi de profondeur un terrain marécageux, où l'eau sourcillerait s'il étoit fouillé plus profondément, tel que le terroir de Ravenne. Des expériences suivies m'ont appris que les vignes viennent mieux, lorsqu'elles sont plantées soit au moment que la terre vient d'être fouillée, soit peu de temps après, c'est-à-dire, avant que le gonflement de la terre, occasionné par le labour au *paflinum* (1), soit affaibli, & qu'elle ait repris sa fermeté. J'ai reconnu la même chose à l'égard des tranchées

---

(4) Plus un labour est profond, plus le poids de la terre qui a été remuée est considérable, & par conséquent plus il est difficile à l'eau de l'entraîner, à moins qu'elle ne soit en très-grande abondance.

ou des fosses, sur-tout quand la terre étoit médiocre.

---

## CHAPITRE XIV.

**I**L faut semer la laitue aux mois de Janvier ou de Décembre, pour la transplanter au mois de Février. On la sème aussi au mois de Février, pour pouvoir la transplanter au mois d'Avril. Mais il est certain qu'on peut très-bien la semer dans tout le courant de l'année, pourvu que ce soit dans un terrain gras, fumé & arrosé. On en coupera les racines également, & on les enduira de fumier liquide avant de la planter, ou, si elle est déjà plantée, on les mettra à jour pour leur donner du fumier. Cette plante veut un terrain qui soit labouré, gras, humide & fumé. Il faut arracher les herbes qui croîtront entre les laitues avec la main, & non pas avec un sarcloir. La laitue deviendra plus épaisse si on la sème claire, ou qu'après avoir coupé légèrement sa tige, lorsqu'elle commencera à pousser, on la comprime avec une motte de terre ou avec une tuile. On croit qu'on fait blanchir les laitues en jettant fréquemment, sur la planche où elles sont, du sable de rivière ou de mer, & en rassemblant leurs feuilles pour les lier. Si la laitue vient à durcir promptement par le vice du terrain,

rein, ou par celui du temps qu'il aura fait, ou enfin par la mauvaise qualité de la graine qu'on aura semée, on la déterrera & on la replantera de nouveau pour la rendre plus tendre. Elle aura aussi plusieurs goûts différens, si après avoir creusé délicatement, avec une alêne, une crotte de chevre, & avoir inséré dedans de la graine de laitue, de cresson alenois, de basilic, de roquette & de raifort, on enveloppe cette crotte dans du fumier, & qu'on l'enfonce dans une petite fosse creusée sur un terrain très-bien cultivé. En effet, le raifort se portera vers la racine de la laitue, & les autres plantes s'élanceront par en haut ainsi que la laitue elle-même, qui les absorbera en conservant le goût de chacune d'elles. D'autres parviennent au même but de cette façon-ci : ils déterrent une laitue & tondent les feuilles qui tiennent à ses racines, & après les avoir piquées à l'endroit par où elles y tiennent avec un scion d'arbre, ils déposent dans ces feuilles les graines que nous venons de nommer, à l'exception de celle du raifort, après quoi ils remettent en terre cette laitue ainsi arrangée, au moyen de quoi les tiges que produisent ces semences croissent autour d'elle. On a donné à la laitue le nom de *lactuca*, parce qu'elle contient une grande quantité de lait (1). Il est constant qu'il faut semer dans ce mois-ci, comme en tout au-

---

(1) Du mot *lac*, qui veut dire *lait*.

tre temps, le cresson alenois, n'importe en quel lieu ni sous quel climat : il ne veut point de fumier, & quoiqu'il aime l'eau, peu lui importe de n'en pas avoir. On dit qu'en le semant avec de la laitue, il vient admirablement. Ne tardez pas à semer la roquette à présent, ainsi que dans tel mois & en tel lieu qu'il vous plaira. On peut aussi semer les choux dans ce mois-ci, comme pendant toute l'année, quoiqu'il sera mieux de les semer dans les autres mois que nous leur avons assignés dans le courant de cet ouvrage. On sème aussi très-bien l'ail & l'oignon de Cypre ce mois-ci, mais l'ail profite mieux dans une terre blanche que par-tout ailleurs.

---

## CHAPITRE XV.

ON sème très-bien les cormes aux mois de Janvier, de Février & de Mars dans les pays froids, & dans les pays chauds aux mois d'Octobre & de Novembre, en les mettant en terre dans une pépinière quand elles sont mûres. J'ai éprouvé par moi-même que des arbres venus naturellement de leurs propres fruits avoient souvent très-bien réussi, & que non-seulement ils étoient crûs heureusement, mais qu'ils avoient encore rapporté beaucoup de fruits. Si cependant quelqu'un vouloit aussi

les planter en pied, il en feroit le maître, pourvu qu'il les mît en terre dans les pays chauds au mois de Novembre, dans les pays tempérés aux mois de Janvier ou de Février, & dans les pays froids vers la fin du mois de Mars. Ces sortes de fruits aiment les lieux humides, montagneux & qui tiennent plus du froid que du chaud : ils veulent aussi un terrain qui soit très gras, qualité dont on aura un indice certain, lorsqu'il en viendra une grande quantité par-tout le terrain. Il faut transférer les cormiers en pied quand ils sont devenus forts : ils veulent être plantés dans une fosse profonde, & être séparés l'un de l'autre par de larges intervalles, afin que l'agitation continuelle du vent (qui leur est très-utile) les aide à croître. S'ils sont tourmentés par certains vermineux malfaisans, ordinairement roux & poilus, qui s'insinuent dans l'intérieur de leur moëlle, on arrache de l'arbre quelques-uns de ces animaux, sans l'endommager, & on les brûle dans son voisinage. On croit que ce remède les met en fuite ou qu'il les fait périr. Lorsque cet arbre commence à rapporter moins de fruit, on infere dans ses racines un coin de bois gommeux de pin (1), ou bien l'on fait une fosse au

---

(1) Ces sortes d'insertions de morceaux de bois, de pierres & d'autres matieres également dures, sont souvent recommandées non-seulement par notre Auteur mais encore par d'autres Economistes, pour remédier à la stér-

pie de son tronc , que l'on recouvre ensuite d'un amas de cendre. On greffe les cormiers au mois d'Avril sur eux-mêmes , sur des coignassiers & sur l'épine blanche sauvage , & on les greffe tant sur le tronc qu'entre l'écorce. Voici la manière de conserver les cormes : on les cueille dans le

---

rilité des arbres. On seroit tenté de croire que ce remède n'a d'autre fondement que la superstition , ou même que ce n'est qu'une pure imagination calquée sur l'opération de la nature dans la copulation des animaux , comme si on eût voulu appliquer aux arbres une espèce de mâle pour les féconder. Cependant , en y réfléchissant de plus près , il ne paroît pas impossible de trouver une raison plausible de ce procédé. En effet , l'introduction de ces sortes de matières , le plus souvent très-dures , resserrant les fibres de l'arbre à l'endroit où on les place , dès-lors le mouvement de la sève qui doit se porter dans toutes les parties se trouve accéléré , après avoir vaincu la résistance qu'elle avoit trouvée , & cette accélération se continue lors même qu'elle trouve un passage plus libre. C'est à peu près ce qui arrive dans les cheminées dont le conduit est plus étroit au milieu du tuyau que dans le reste de sa longueur , & qui ressemblent à des cônes ou à des pyramides tronquées , qui seroient posés l'un sur l'autre par le côté où ils sont tronqués. En effet ces sortes de cheminées attirent mieux la fumée que celles dont le tuyau est d'une largeur uniforme dans toute sa longueur. On voit aussi que la Nature a suivi cette espèce de mécanisme dans la formation du corps des plantes & de celui des animaux , puisque les nœuds des arbres paroissent servir d'obstacles au libre passage de la sève , comme les soupapes des veines & des artères en servent à la circulation du sang.

temps qu'elles sont encore dures , & on les ferre ; lorsqu'ensuite elles commencent à mûrir , on en remplit jusqu'aux bords de petites cruches de terre que l'on recouvre de gyp , & que l'on enterre la gueule renversée par en bas dans une fosse de deux pieds creusée dans un endroit sec & exposé au Soleil , après quoi on les recouvre avec de la terre que l'on foule aux pieds. On les coupe aussi par quartiers , & on les fait sécher au Soleil à l'effet de les conserver dans de petits vaisseaux pour l'Hiver. Lorsqu'on veut ensuite en faire usage , on les met tremper dans de l'eau bouillante , & elles reprennent toute leur saveur agréable. Quelques personnes les cueillent vertes avec leurs queues , & les suspendent dans des lieux ombragés & secs. On dit aussi que l'on fait du vin ainsi que du vinaigre avec des cormes mûres , de même qu'avec des poires (2). D'autres assurent que l'on peut conserver long-temps des cormes dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié. L'amande se sème aux mois de Janvier & de Février , & dans les pays chauds aux mois d'Octobre & de Novembre , tant en nature qu'en rejets que l'on arrache de la racine d'un grand amandier. Mais la meilleure méthode , par rapport à cette espèce d'arbre , est d'en faire des pépinières. On fouillera donc une superficie quel-

---

(2) Voyez-en la méthode dans le Chap. XXV. du Livre suivant.

conque de terrain à la profondeur d'un pied & demi, & on y enterrera des amandes, en ne les couvrant pas de plus de quatre doigts de terre, de façon qu'elles soient fichées en terre par la pointe, & séparées de deux pieds l'une de l'autre. Les amandiers aiment un terrain dur, sec & plein de gravier, ainsi qu'un climat très-chaud, parce qu'ils ont coutume de fleurir de bonne heure : il faut les disposer de façon qu'ils soient exposés au Midi. Lorsqu'ils auront pris quelque croissance dans la pépinière, on y laissera le nombre de pieds suffisant pour la remplir, & on transplantera les autres au mois de Février. Mais on choisira, pour les mettre en terre, des amandes nouvelles & qui soient grosses, & avant de les y mettre, on les fera tremper la veille dans de l'hydromel, qui ne soit pas trop miellé, de peur que l'âpreté, causée par la trop grande quantité de miel, ne fasse mourir leur germe. D'autres commencent par les faire macérer dans du fumier liquide pendant trois jours, après quoi ils les laissent pendant un jour & une nuit dans de l'hydromel, qui n'ait cependant qu'un soupçon de douceur. Lorsque l'on aura arrangé des amandes dans une pépinière, s'il survient de la sécheresse, on les arrosera trois fois par mois, & on les débarrassera souvent des herbes qui croîtront autour d'elles en les bêchant. La terre de la pépinière doit être mêlée de fumier. Il suffira de laisser vingt ou vingt-



cinq pieds d'intervalle entre ces arbres. Il faut les tailler au mois de Novembre & en retrancher les branches superflues, seches & trop drues. Il faut les mettre à l'abri des insultes des bestiaux, parce que, s'ils venoient à les ronger, ils rendroient leurs fruits amers. Il ne faut jamais les bêcher quand ils sont en fleurs, autrement la fleur tomberoit. Ils rapportent davantage quand ils sont vieux. S'ils ne sont pas fertiles, on fichera dans leur racine, après l'avoir percée avec une tariere, un coin de bois gommeux de pin, ou bien on y inférera un caillou (1), de façon que l'écorce le recouvre par la suite. Martialis (3) dit que voici la maniere de les préserver dans les pays froids des gelées blanches qui y sont à craindre : on découvre leurs racines avant qu'ils soient en fleurs, & on accumule autour de ces racines de très-petites pierres blanches mêlées

---

(3) Nous avons déjà parlé dans notre Préface de ce Gargilius Martialis, auquel on a voulu attribuer mal-à-propos le Livre de Columelle *de Arboribus*. Au surplus, on ignore quel étoit cet Auteur, & de quel pays il étoit. Lampridius nous apprend seulement dans Alexandre Severe, Chap. XXXVII. qu'il vivoit sous cet Empereur, & l'on voit par d'autres Auteurs qu'il avoit écrit non-seulement sur l'Histoire & sur le Jardinage, mais encore sur l'Art vétérinaire. Gesner a même donné dans sa Collection des Auteurs Economiques un fragment de lui, qui est relatif au traitement des bœufs. C'est tout ce qui nous reste des ouvrages de cet Auteur, encore ce fragment est-il si mutilé qu'il ne mérite aucune attention.

de sable, que l'on couvre d'abord de terre & que l'on retire par la suite, lorsque le temps où ils doivent germer paroît approcher. Il prétend aussi que l'amandier donnera des amandes tendres, si on déchauffe ses racines avant qu'il soit en fleurs, & qu'on les arrose d'eau chaude pendant quelques jours. D'ameres que sont les amandes, on les rend douces, soit en bêchant le pied de l'amandier à trois doigts de distance de sa racine, & en pratiquant sur le tronc une ouverture à travers laquelle filtrera l'humeur qui lui fait tort, soit en le perçant par le milieu avec une tarrière & en fichant dans ce trou un coin de bois enduit de miel (1), soit en répandant autour de ses racines de la fiente de porc. Les amandes avertissent du moment où elles sont mûres & bonnes à être cueillies; c'est celui où elles quittent leur écorce. Elles se conservent long-temps sans aucun soin de la part de l'homme. Si leur peau s'enlève difficilement, elle se relâchera bientôt, pour peu qu'on les ensevelisse dans de la paille. De même, si après les avoir dépouillées de leur peau, on les lave dans de l'eau de mer ou dans de l'eau salée, elles blanchissent & se conservent plus long-temps. On greffe les amandiers au mois de Décembre ou au mois de Janvier vers les Ides (4), & même au mois de Fé-

---

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

vrier dans les pays froids, pourvu cependant que l'on ait eu soin de ferrer d'avance les scions que l'on emploiera avant qu'ils germent. Les meilleurs scions sont ceux que l'on prend sur le sommet de l'arbre. On les greffe non-seulement sous l'écorce, mais encore dans le tronc, tant sur eux-mêmes que sur le pêcher. Les Grecs assurent qu'il viendra des amandes sur lesquelles il y aura des caracteres gravés, si l'on prend une amande saine, & qu'après l'avoir dépouillée de sa peau, pour écrire dessus ce que l'on voudra, on la mette en terre enveloppée de boue & de fiente de porc. On semera les noix à la fin de Janvier ou de Février. Le noyer aime les lieux montagneux, humides & froids, & communément ceux qui sont pleins de pierres. On peut cependant en élever aussi dans les pays tempérés avec le secours de l'eau. Il faut semer la noix en nature de la même manière que l'on sème les amandes, & dans les mêmes mois. Mais quand on la sème au mois de Novembre, on la fait sécher quelque temps au Soleil, afin que son humidité, qui est un vrai poison, se dessèche. Pour celles que l'on semera aux mois de Janvier ou de Février, il suffira de les avoir fait tremper la veille dans l'eau. On les mettra en terre transversalement, de façon que leur flanc, c'est-à-dire, la carene formée par leur coquille soit couchée en terre, & l'on dirigera leur pointe du côté de l'Aquilon. Il faut aussi mettre sous elles

une pierre ou une tuile , afin qu'elles ne s'en tiennent pas à produire une seule racine , mais que celle qui germera la première , étant repoussée par la résistance qu'elle trouvera , se distribue en plusieurs autres. Le noyer devient plus beau quand on le transplante souvent. Il faut le transplanter dans les pays froids à l'âge de deux ans , & dans les pays chauds à l'âge de trois. Quand on plante cet arbre en pied , il ne faut pas en couper les racines ( comme on a coutume de le pratiquer à l'égard des autres arbres ) , mais il faut les tremper dans de la fiente de bœuf ; quoiqu'on fera encore mieux de répandre de la cendre dans les fosses où on le déposera , de peur que la chaleur du fumier ne le brûle , d'autant que la cendre attendrit son écorce , & qu'elle lui fait rapporter une plus grande quantité de fruits. Cet arbre se plaît dans de grandes fosses eu égard à sa grandeur , & il demande à être séparé de tout autre arbre par de larges intervalles , parce que l'eau qui dégoutte de ses feuilles nuit aux arbres qui l'avoisinent , fussent-ils de son espèce. Il faut quelquefois bêcher la terre autour de son tronc de peur qu'il ne se cave en vieillissant , & s'il vient à se pourrir , il faut creuser une longue rigole depuis le haut du tronc jusqu'en bas , moyennant quoi le Soleil & le vent feront durcir les parties qui tendoient à la pourriture. Quand un noyer est dur ou plein de nœuds , il faut couper son écorce autour du tronc , pour

détourner l'humeur vicieuse qui cause cet accident. D'autres coupent l'extrémité de ses racines, & d'autres percent sa racine avec une tarière, & enfoncent dans le trou qu'ils y ont fait un morceau de buis, ou un clou soit de cuivre soit de fer (1). Si l'on veut avoir des noyers de Tarente, il ne faut mettre en terre dans la pépinière que la chair seule de la noix, après l'avoir enveloppée de laine à cause des fourmis. Si l'on veut qu'un arbre qui porte déjà des noix se change en cette espèce de noyer, on l'arrose trois fois par mois pendant une année entière avec de l'eau de lessive. Quand la noix quitte son brou, c'est une preuve qu'elle est mûre, & bonne à être semée. On conserve les noix soit en les ensevelissant dans de la paille, ou dans du sable, ou dans des feuilles de noyer seches, soit en les renfermant dans une caisse de bois de noyer, soit enfin en les mêlant avec des oignons auxquels en revanche elles font perdre leur âcreté. Martialis (2) assure, & prétend l'avoir éprouvé par lui-même, que, si l'on plonge dans du miel des noix vertes sans autre apprêt que celui de les débarrasser de leurs coquilles, elles sont encore vertes au bout d'un an, & que ce miel devient lui-même si médicinal, que pris en potion il peut servir de remède contre les maladies qui attaquent les artères & la gorge. On greffe le noyer (suivant presque tous les Auteurs) au mois de Février sur l'arbusier; mais, suivant d'autres, il est mieux

de le greffer sur le prunier ou sur lui-même, & d'insérer la greffe dans le tronc. C'est dans ce mois-ci qu'on greffe le jujubier sur le coignassier. C'est aussi à présent que l'on met en terre les noyaux de pêches dans les pays tempérés : quant à l'arbre qui produit ce fruit, on le greffe sur lui-même, sur l'amandier & sur le prunier, au lieu qu'on ne greffe l'abricotier, ainsi que le pêcher qui donne la pêche précoce que sur le prunier seul. C'est de même à présent qu'il faut greffer le prunier avant qu'il jette sa gomme : on le greffe sur lui-même ou sur le pêcher. Il fera également temps de greffer le cerisier sauvage.

## CHAPITRE XVI.

C'EST dans ce mois-ci, comme le dit Columelle (1), que l'on marque d'une empreinte les agneaux venus à temps, ainsi que tous les animaux tant grands que petits. C'est aussi le temps préfix de faire du lard, de saler du hérisson, de confire des raves & de faire des jambons.

(1) Voy. le Chap. II. du Liv. XI. de son Economie rurale.



## CHAPITRE XVII.

ON fera ce mois-ci de l'huile avec des baies de myrthe de la maniere qui suit : on mettra une *uncia* de feuilles de myrthe sur une livre d'huile, avec une *hemina* de vieux vin qui soit astringent sur dix *uncia* des mêmes feuilles, & on les fera bouillir avec l'huile. Si on les asperse de vin, c'est pour éviter qu'elles ne soient frites avant d'avoir bouilli.

## CHAPITRE XVIII.

ON fait encore du vin de myrthe avec les mêmes baies de la maniere suivante : on met sur dix *sextarii* de vin vieux, mesure de ville (1), trois *sextarii* de graine de myrthe concassée, même mesure, & on la laisse infuser pendant dix-neuf jours. Ensuite on passe cette graine en l'exprimant, & l'on met dans le vin un demi scrupule de safran avec un scrupule de feuille Indienne ; enfin on tempere le tout avec dix livres d'excellent miel.

(1) On voit par ce passage que la mesure du *sextarius* n'étoit pas la même à Rome que dans le reste de l'Italie.

---

CHAPITRE XIX.

ON fera aussi de l'huile avec des baies de laurier de la façon qui suit : on fera bouillir dans de l'eau chaude une grande quantité de baies de laurier que leur maturité aura bien grossies , & quand elles auront bouilli long-temps , on fera passer dans des vases la vague de l'huile qu'elles auront rendue & qui surnagera , en se servant de plumes pour la ramasser légèrement.

---

## CHAPITRE XX.

C'EST aussi le temps de faire de l'huile de lentisque ; or, voici comme on s'y prend : on ramasse une grande quantité de graine de lentisque qui soit mûre , & on la laisse amoncelée pendant un jour & une nuit ; ensuite on pose sur plusieurs petits vases des corbeilles remplies de cette graine , & après l'avoir arrosée avec de l'eau chaude , on la foule pour l'exprimer , après quoi on ramasse l'huile de lentisque qui surnage sur l'eau qui coule de ces corbeilles , ainsi que l'on fait pour l'huile de laurier (1). Mais on se sou-

---

(1) Voy. le Chap. précédent.



viendra d'arroser cette graine avec de l'eau chaude, afin que le froid ne puisse pas resserrer l'huile.

---

## C H A P I T R E   X X I .

**L**Es poules reprennent leur fécondité ce mois-ci, après s'être reposées pendant le Solstice, & l'on commence à leur faire couver des œufs pour avoir des poussins à élever.

---

## C H A P I T R E   X X I I .

**C'**EST aussi dans ce mois-ci qu'il faut couper le bois de construction pendant que la Lune est dans son déclin, & qu'il faut faire des échalas & des pieus.

---

## C H A P I T R E   X X I I I .

(1) **C**E mois-ci s'accorde avec celui de Décembre par rapport à la durée des heures : en voici les mesures rassemblées.

---

(1) Quoique nous ayons déjà parlé dans la Note 9 du Chap. XI. de l'Econ. rur. de Varron, LIV. II. ainsi que dans

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-neuf pieds d'ombre.

---

la Note 4 du Chap. XI. de celle de Columelle , Liv. II. de la distinction entre les jours naturels & les jours civils , nous croyons devoir entrer dans un plus grand détail sur cette matiere , pour aider à l'intelligence de ce que Palladius donne à la fin de chaque mois , sur la durée des heures & sur la longueur des ombres.

Les jours naturels , ainsi que nous l'avons déjà dit *ibid.* sont composés , depuis le coucher du Soleil jusqu'au coucher suivant , de vingt-quatre parties égales que l'on appelle *heures équinoctiales*. Les jours civils , au contraire , ne sont composés , depuis le lever du Soleil jusqu'à son coucher , que de douze parties inégales appellées *heures vulgaires*. Ce sont de ces dernieres qu'il faut entendre Palladius.

Les heures vulgaires ne sont jamais plus courtes qu'au Solstice d'Hiver ; en effet , elles sont alors d'un tiers moins longues que les heures équinoctiales : d'un autre côté , elles ne sont jamais plus longues qu'au Solstice d'Été , puisqu'elles sont alors d'un tiers plus longues que les équinoctiales , & par conséquent moitié plus longues que les vulgaires d'Hiver. Les unes & les autres sont au contraire égales entre elles , tant au Printemps , lorsque le Soleil entre dans le Signe du Belier , qu'en Automne , lorsqu'il entre dans le Signe de la Balance. Ainsi les heures vulgaires croissent depuis le Solstice d'Hiver jusqu'au Solstice d'Été à mesure que les jours croissent , comme elles diminuent depuis le Solstice d'Été jusqu'à celui d'Hiver à mesure que les jours diminuent.

Tous les jours civils étant composés ainsi que les nuits de douze heures , la sixieme heure d'un jour civil est toujours le milieu du jour , ou midi , puisque la premiere commence au lever Soleil , comme la douzieme finit à son cou-

A la seconde & à la dixieme , il en donne dix-neuf.

---

cher. Par conséquent, si les heures vulgaires sont, ainsi que nous l'avons dit, presque égales aux équinoctiales dans le mois de Mars, la premiere heure du jour civil est alors la même que la treizieme du jour naturel; la seconde est la même que la quatorzieme; la troisieme, que la quinzieme; la quatrieme, que la seizieme; la cinquieme, que la dix-septieme; la sixieme, que la dix-huitieme; la septieme, que la dix-neuvieme; la huitieme, que la vingtieme; la neuvieme, que la vingt & unieme; la dixieme, que la vingt-deuxieme; la onzieme, que la vingt-troisieme; & la douzieme, que la vingt-quatrieme.

Dans le mois de Juin au contraire, où les heures vulgaires sont les plus longues possibles, la premiere est la même que la neuvieme & le tiers de la dixieme équinoctiale; la seconde est la même que le reste de la dixieme avec les deux tiers de la onzieme; la troisieme est la même que la douzieme avec un tiers de la onzieme (d'où il résulte que trois heures vulgaires en comprennent alors quatre équinoctiales); la quatrieme est la même que la treizieme avec le tiers de la quatorzieme; la cinquieme est la même que le reste de la quatorzieme avec les deux tiers de la quinzieme; la sixieme est la même que le reste de la quinzieme avec toute la seizieme, & c'est alors Midi ou le milieu du jour. De même la septieme, la huitieme & la neuvieme vulgaires en comprennent, à elles trois, quatre équinoctiales, qui sont la dix-septieme, la dix-huitieme, la dix-neuvieme & la vingtieme; comme la dixieme, la onzieme & la douzieme vulgaires comprennent la vingt & unieme, la vingt-deuxieme, la vingt-troisieme & la vingt-quatrieme équinoctiales.

Voici à présent la méthode qu'a suivie Palladius, pour

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne quinze.

---

trouver les heures vulgaires par les ombres. Supposez un plan quarré fait à la regle & au niveau , dans un endroit découvert & qui soit éclairé pendant tout le jour par le Soleil ; que chacun des côtés de ce plan soit tourné , l'un au Septentrion , l'autre au Midi , le troisieme au Levant & le quatrieme au Couchant. Supposez ensuite un Gnomon placé au milieu de ce plan , & observez la longueur de l'ombre qu'il marquera le premier jour de chaque mois , au moment qu'il sera frappé des rayons du Soleil ; le résultat des observations sera conforme aux calculs de Palladius. Ainsi , par exemple , en Janvier le Gnomon donnera vingt-neuf pieds d'ombre à la premiere heure ; il en donnera dix-neuf à la seconde ; quinze à la troisieme ; douze à la quatrieme ; dix à la cinquieme ; & neuf à la sixieme : or , cette sixieme heure est toujours ( comme je l'ai déjà dit ) le milieu du jour , temps auquel le Soleil donne l'ombre la plus courte , parce qu'il est alors au plus haut de sa course. Mais , lorsqu'il commence à s'abaisser vers le Couchant , les ombres augmentent dans la même proportion qu'elles avoient diminué tant qu'il s'élevoit , ce qui fait qu'à la septieme heure , qui est la premiere après Midi , le Gnomon donne dix pieds d'ombre , comme à la cinquieme d'avant Midi ; qu'à la huitieme , il en donne douze , comme à la quatrieme ; qu'à la neuvieme il en donne quinze , comme à la troisieme ; qu'à la dixieme il en donne dix-neuf , comme à la seconde ; qu'à la onzieme il en donne vingt-neuf , comme à la premiere.

Palladius observant avec raison que le mois de Janvier s'accorde avec celui de Décembre , par rapport à la durée des heures , il s'ensuit que les ombres seront les mêmes à toutes les heures dans ces deux mois ; & il faut dire la même chose

A la quatrieme & à la huitieme , il en donne douze.

---

des autres mois , en les accollant de même deux à deux , de façon que Février s'accordera aussi avec Novembre par rapport à la durée des heures & à la longueur des ombres ; Mars avec Octobre ; Avril avec Septembre ; Mai avec Août ; Juin avec Juillet , ainsi qu'on le verra dans le cours de cet Ouvrage à la fin de chaque mois.

On observera néanmoins que Palladius n'a donné la mesure des ombres que pour les premiers jours de chaque mois , & qu'elles ne sont pas les autres jours de la longueur qu'il a fixée ici , puisqu'elles diminuent toujours quand les jours croissent , comme elles augmentent quand ils diminuent. Si l'on vouloit donner un tableau qui contint la mesure de toutes les ombres pour tous les jours de chaque mois , outre que ce seroit un volume , il faudroit de plus un nombre d'années considérable pour rassembler toutes les observations nécessaires à ce calcul : ce qui paroît une chose impraticable sur-tout en Europe , où il n'arrive jamais que tous les jours d'une année entiere soient sercins depuis le lever du Soleil jusqu'à son coucher. Il faudroit par conséquent , pour parvenir à former ce tableau , observer les jours sercins d'une multitude immense d'années. Mais comme ce seroit un travail aussi laborieux que dégoûtant , non-seulement Palladius n'a pas crû devoir l'entreprendre , mais on ne soupçonne pas que personne l'entreprenne jamais.

Nous ajouterons que les divisions des cadrans chez les Anciens se faisoient en heures vulgaires , & non pas en heures équinoctiales comme chez nous.

On demandera peut être quel est le cadran auquel Palladius a rapporté ses mesures , car il est certain qu'elles doivent varier à proportion de la longueur du Gnomon & de l'élé-

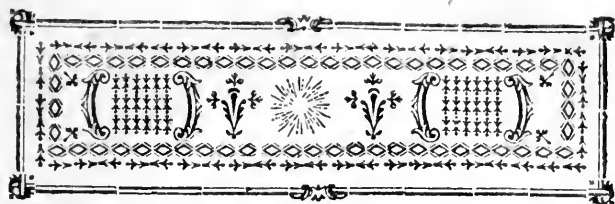
A la cinquieme & à la septieme , il en donne dix.

A la fixieme , il en donne neuf.

---

vation du Pole , qui varie suivant les différens pays. Nous répondrons qu'il les a probablement rapportées au cadran de Rome, auquel les cadrans des Provinces devoient se conformer au moins en ce qui concernoit la longueur du Gnomon.

*Fin du second Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE TROISIÈME.*

FÉVRIER.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON commencera pendant ce mois-ci à garder les prés dans les pays tempérés, après les avoir engraisés, s'ils sont maigres, avec du fumier qu'on y aura jetté pendant que la Lune croîtra. Plus le fumier, que l'on aura jetté sur la partie la plus élevée du terrain, à l'effet que le suc puisse

H iij

s'en distribuer dans les autres parties , fera nouveau , plus il aura de vertu & mieux il fournira aux herbes leur nourriture.

---

## CHAPITRE II.

ON donnera ce mois-ci le premier labour aux coreaux gras dans les pays chauds, ou dans tout autre pays, lorsque le temps aura été doux & sec.

---

## CHAPITRE III.

IL faut semer ce mois-ci toutes les especes de grains trémois.

---

## CHAPITRE IV.

ON semera aussi ce mois-ci la petite lentille dans un terrain médiocre & réduit en poussiere, ou même dans un terrain gras, pourvu qu'il soit très-sec, parce que sa trop grande fertilité altérerait cette graine, ainsi que son humidité. On la sème très-bien jusqu'au douzième jour de la Lune, & si l'on veut qu'elle leve de bonne heure & qu'elle profite ensuite, il faut la mêler avec



du fumier sec , & ne la semer qu'après qu'on l'aura laissée pendant quatre ou cinq jours dans ce fumier. Un *modius* de graine suffira pour ensemençer un *Jugerum*. On sème aussi la gesse ce mois-ci dans les terrains que je viens de dire , & de la façon que j'ai prescrite.

---

## CHAPITRE V.

ON semera le chanvre à la fin de ce mois-ci dans une terre grasse, fumée & arrosée, ou dans une campagne plate, humide & labourée profondément. On en met six grains sur un pied carré de terrain.

---

## CHAPITRE VI.

IL faut donner à présent le second labour aux champs que l'on doit ensemençer en luzerne , ( herbe dont nous examinerons la nature ( 1 ) lorsqu'il sera question de la semer ) & les herfer avec soin , après les avoir épierres. Et , quand ils seront labourés à la manière des jardins , on y fera , vers les Calendes ( 2 ) de Mars , des planches

---

( 1 ) Dans le Chap. I. du Liv. V.

( 2 ) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

auxquelles on donnera dix pieds de largeur & cinquante de longueur , afin qu'il soit facile de les arroser & d'en arracher les mauvaises herbes en se tenant sur leurs côtés. Après quoi on répandra de vieux fumier sur ces planches , & on les laissera tranquilles jusqu'au mois d'Avril après les avoir munies de ces préparatifs.

---

## CHAPITRE VII.

ON peut encore semer l'ers dans tout le courant de ce mois-ci , parce qu'il ne faut pas le semer au mois de Mars , de peur qu'il n'incommode les bestiaux qui viendront à en manger , & qu'il ne rende les bœufs fous.

---

## CHAPITRE VIII.

SI l'on jette à présent de vieille urine au pied des arbres fruitiers & des seps de vignes , ils rapporteront des fruits remarquables par leur quantité , & par leur beauté : il sera bon d'y mêler de la lie d'huile extraite sans sel sur-tout à l'égard des oliviers : mais il faut faire cette opération quand les jours seront encore froids , & avant que la chaleur commence à se faire sentir. On

seméra aussi à présent dans les pays froids, vers les Calendes (1) de Mars, l'orge de Galatie (2), qui est un grain blanc & pesant.

---

## CHAPITRE IX.

C'EST dans ce mois-ci que l'on garnit de vignes toutes les fortes de terrains façonnés au *pastinum* (1), soit qu'on y ait préparé des tranchées, soit qu'on y ait préparé des fosses. Au reste, la vigne est une plante de nature à supporter les climats & les sols de toutes les espèces, pourvu que les différens genres de raisin leur soient adaptés convenablement. On plantera donc dans une campagne plate l'espèce de vigne qui soutient les brouillards & les gelées; sur les coteaux, celle qui supporte la sécheresse & les vents; dans un terrain gras, les vignes grêles & peu fécondes; dans un terrain maigre, les vignes fertiles & robustes; dans un terrain compact, les vignes fortes & chargées de feuilles; dans un terrain froid & sujet aux brouillards, celles qui devan-

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Voy. la Note 12 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

cent l'Hiver par la prompte maturité de leur raisin, où celles qui, ayant le grain dur, fleurissent sans danger au milieu des brouillards; dans un terrain exposé aux vents, les vignes stables & tenaces; dans un terrain chaud, celles dont le grain sera tendre & humide; dans un terrain sec, celles qui ne peuvent pas supporter la pluie: & pour ne pas nous étendre davantage sur cette matière, nous nous contenterons de dire en général qu'il faut toujours choisir les vignes, dont les défauts annoncent clairement qu'elles se plairont dans des lieux opposés à ceux dans lesquels elles ne pourroient pas subsister. Il n'est pas douteux qu'un climat où l'air est toujours calme & le Ciel serein, recevra sans danger telle espèce de vigne que ce puisse être. Il est inutile de les détailler toutes: mais personne n'ignore qu'il faut réserver pour la table le raisin dont les grappes sont les plus grosses & les plus belles à l'œil, & dont les grains sont durs & secs, comme il faut garder pour la vendange les vignes les plus fertiles, celles dont les raisins ont la peau tendre & le goût distingué, & principalement celles qui quittent leur fleur de bonne heure. Le changement de terrain influe sur la nature de la plupart des vignes. Il n'y a que les Amminées qui donnent toujours de très-bon vin en tel lieu qu'elles soient plantées, quoiqu'elles supportent cependant plutôt un climat chaud qu'un climat froid, & qu'elles ne puissent pas passer d'un terrain gras dans un ter-

rein maigre , à moins qu'on ne les aide de fumier. Il y en a de deux especes , sçavoir , la grande & la petite ; mais la petite quitte mieux sa fleur que l'autre & de meilleure heure , ses entrenœuds sont aussi moins longs , & le grain de son raisin est plus petit. Si on la marie à l'arbre , elle demande une terre grasse , au lieu que si on la cultive plantée par rangées elle en veut une médiocre ; elle s'inquiette peu des pluies ou des vents , qui font souvent périr la grande pendant qu'elle est en fleurs. Le raisin muscat est encore un raisin distingué. Il suffit d'avoir cité ces especes : un homme intelligent choisira celles qu'il aura éprouvées , & ne les confiera qu'à des terres qui aient quelque analogie avec celles d'où elles auront été tirées , moyennant quoi chacune conservera sa qualité particuliere. Mais il vaut mieux transférer la vigne ainsi que les arbres d'un terrain maigre dans un gras , parce qu'on n'en pourroit pas attendre de fruits si on les transféroit d'une terre grasse dans une maigre. Il faut choisir les sarmens que l'on doit planter dans le milieu d'un sep , & ne les prendre ni sur l'une ni sur l'autre de ses extrémités , parce qu'ils ne dégènerent pas aisément quand ils ont été pris dans cette place pour être transplantés. Ces sarmens doivent sortir du bois vieux à une longueur de cinq à six boutons. Mais il faut les prendre sur une vigne féconde : & qu'on ne s'imaginer pas que des bras de vigne soient féconds

pour avoir porté une ou deux grappes chacun , puisqu'il est nécessaire , pour qu'ils soient réputés l'être , qu'ils soient courbés sous le poids des grappes. En effet , il peut arriver qu'un sèpe de vigne fécond ait des bras qui soient plus féconds les uns que les autres. Ce sera encore une marque de fécondité , lorsque la vigne portera du fruit sur quelque partie de son bois dur , de même que lorsque les branches qui seront venues sur son extrémité inférieure en donneront beaucoup. Au reste , il en faudra faire note pendant la vendange , en mettant des signaux aux sèpes qui seront dans ce cas-là , pour ne pas les confondre avec d'autres. Il faut choisir , pour la planter , une jeune branche sur laquelle il ne reste point de bois dur ni de vieux sarment , autrement il lui arriveroit souvent de se gâter quand ce bois viendrait à se pourrir. On rejettera les extrémités des fouets , ainsi que les jettons qui n'auront point donné de preuve de fertilité , quoique nés dans un bon endroit du sèpe. Quand même un pampre , né sur le bois dur , auroit porté quelques fruits , il ne faudra pas en conclure qu'il en rapportera beaucoup , parce que , s'il a pû être fécondé par sa mère dans la place qu'il occupoit sur elle , il se trouvera affecté , dès qu'il sera transféré , du vice de stérilité qu'il tient du sort de sa naissance. Il ne faut pas tordre ni tourmenter d'aucune manière la tête du sarment que l'on met en terre , dans la crainte que si sa partie

la plus féconde se trouve absolument enterrée, il n'y ait plus hors de terre que ce qui se trouvera le plus voisin de sa partie stérile (2); ajoutez à cela qu'il ne seroit pas possible de le tordre sans le tourmenter, tandis que la partie, dont on attend des racines, ne doit souffrir aucun genre de dommage, contre lequel elle soit obligée de lutter avant de pouvoir prendre en terre. On plantera la vigne par un temps chaud & dans un jour calme. Il faut prendre garde que les sarments ne soient brûlés par le Soleil ou par le vent quand on les plantera, & par conséquent les planter aussitôt qu'on les aura tirés du sep, ou les conserver jusqu'à ce qu'on les plante en les ensevelissant sous terre. C'est à commencer de ce mois-ci jusqu'à la fin du Printemps, qu'il faudra planter la vigne dans les contrées froides & sujettes aux brouillards, ainsi que dans les campagnes grasses & dans les Provinces humides. On donnera un *cubitus* de longueur au sarment que l'on mettra en terre. Quand la terre sera grasse par sa nature, on laissera de plus grands intervalles entre les seps, quand elle sera maigre, on en laissera de moindres. C'est pour cela qu'en distribuant des

---

(2) En effet, lorsqu'on recourbe le sarment en le mettant en terre, il n'en reste plus sur terre que l'extrémité supérieure, à laquelle les Agriculteurs donnoient le nom de *sagitta*, partie qu'ils regardoient comme absolument stérile. Voy. le Chap. XVII. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. III.

seps sur toute la superficie d'un terrain façonné au *pastinum* (1), il y a des personnes qui laissent trois pieds d'intervalle en tout sens entre chacun de ces seps : or, en se réglant sur cette distribution, il y aura trois mil six cent sarmens de plantés dans une planche d'un *Jugerum* (3), au lieu que si l'on ne veut laisser que deux pieds & demi d'intervalle entre chaque sep, il y en aura cinq mil cent quatre-vingt quatre (4). Mais voici la manière dont on s'y prendra pour les planter en ordre : on fera sur une ficelle des marques blanches ou de telle autre couleur que ce soit, en se réglant sur les intervalles que l'on voudra garder : ensuite après avoir étendu cette ficelle à travers la planche, on fichera en terre des témoins de bois ou des roseaux à toutes les places

(3) Voy. les Notes 1 du Chap. II. & 2 du Chap. XII, Liv. II. Le calcul que fait ici Palladius est juste ; en effet, d'après la méthode qu'il a donnée dans le Chap. XII. du Liv. II. pour mesurer la planche d'un *Jugerum*, chacun de ses côtés doit avoir 180 pieds, & contenir par conséquent 60 sarmens, puisque ces sarmens sont supposés ici éloignés de trois pieds les uns des autres : or 60 multipliés par 60 donnent 3600.

(4) Le texte porte 4753 dans l'édition de Gesner, & 5476 dans d'autres, mais il est visible qu'il y a erreur dans ces nombres, car le côté de la planche du *Jugerum* étant de 180 pieds, comme nous l'avons vu dans la Note précédente, ce nombre divisé par deux & demi, mesure de l'intervalle qui se trouve ici entre chaque sep, donnera pour quotient 72, dont le carré est 5184.



où il faudra planter un sep, de façon que la superficie de la planche soit entièrement couverte d'un nombre de témoins correspondant au nombre de seps qui devront y être plantés, & que celui qui doit les planter ne puisse pas se tromper, lorsqu'il n'aura qu'à planter les sarmens qui auront été posés à terre auprès de ces témoins. Observez de plus qu'il ne faut pas que tout un terrain façonné au *pastinum* (1) soit rempli d'une unique espece de vigne, de peur que, s'il survenoit une année qui fût contraire à l'espece que l'on auroit choisie, cette année ne ruinât l'espérance de la vendange. C'est pourquoi on plantera des sarmens de quatre ou cinq sortes de vignes de bonne qualité, & il sera très-utile d'en réunir les especes différentes dans des planches particulieres, qui seront séparées les unes des autres par des sentiers, à moins que la difficulté d'une distribution pareille ne dégoûte d'en prendre la peine, quoique, si l'on a d'anciens vignobles, il soit aisé de planter dans des planches séparées des rejettons pris sur toutes les especes de vignes contenues dans ces vignobles, & de parvenir par conséquent à la forme de culture que nous prescrivons; forme qui est belle & avantageuse, puisqu'elle procure à toutes les especes de vignes, qui ont chacune des temps différens pour fleurir comme pour mûrir, l'avantage de fleurir & de mûrir dans le temps qui leur est propre. En effet, on s'exposeroit à un

dommage réel, si l'on étoit obligé de cueillir le fruit mûr en même-temps que le verd, parce qu'ils se trouveroient réunis sur une même planche, puisqu'on ne pourroit pas se régler sur la vendange de telle ou telle espece de vigne qu'il seroit temps de faire, sans courir le danger de donner un goût de verdeur à son vin, comme on ne pourroit pas, d'un autre côté, attendre la maturité tardive de telle ou telle autre espece de vigne, sans perdre la vendange de celles qui seroient mûries les premières. Ajoutez à ces avantages que les vendanges de chaque espece de vignes se succédant par degrés les unes aux autres, suivant leur différente nature, il faudra moins d'ouvriers, en suivant notre méthode, pour les expédier toutes (5) & pour les ferrer par classes: d'ailleurs chaque sorte de vin fera plus en état de conserver le goût qui lui est propre, quand ce goût ne sera pas contrebalancé par celui d'un vin différent, qui ne pourroit que l'altérer. Si cette pratique paroît difficile, il faut au moins ne pas planter ensemble d'autres vignes que celles dont le goût, la fleur & la maturité ont quelque

---

(5) Quand tout le raisin qu'on a à vendanger se trouve mûr à la fois, il faut plus de mains pour le cueillir, au lieu que, lorsque chaque planche mûrit successivement, tel ouvrier qui a vendangé le raisin précoce, peut encore cueillir par la suite le raisin qui mûrira en second, & après celui-ci, le raisin tardif.

analogie ensemble. Mais la méthode que nous venons de donner par rapport à la plantation des vignes, est celle que l'on suivra dans les terrains façonnés au *pastinum* (6) ou dans les tranchées; quant aux sarmens que l'on mettra dans des fosses, il faudra les y mettre aux quatre coins, &, comme le prescrit Columelle (7), jeter dans la fosse, au moment qu'on les y mettra, du marc de raisin mêlé avec du fumier, &, si le terrain est maigre, de la terre grasse ou de la terre rapportée. Au surplus, lorsqu'on arrangera un pied de vigne ou un mailleton dans une fosse, on les y mettra en travers: il faut aussi que le terrain en soit médiocrement humide, & plutôt sec que bourbeux, & que le plant ait deux boutons hors de terre, afin qu'il prenne plus aisément.

---

(6) C'est-à-dire, dans ceux où la terre aura été fouillée au *pastinum* dans toute son étendue. Palladius les appelle ici par excellence des terrains façonnés au *pastinum* (Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I), en les opposant aux tranchées & aux fosses, quoiqu'il ait déjà mis ces dernières au nombre des façons au *pastinum* dans le Chap. X. du Liv. II.

(7) Ce passage étant tiré du Chap. IV de *Arboribus*, & ne se trouvant point dans l'Economie rurale de Columelle, c'est une preuve que cet Économiste est l'Auteur du Livre de *Arboribus*, comme nous l'avons avancé dans notre Préface.



## CHAPITRE X.

SI c'est votre goût d'avoir un plant d'arbres mariés à des vignes, il faudra commencer par élever dans une pépinière des pieds de vigne d'une bonne qualité, que vous transporterez de-là, lorsqu'ils auront pris racine, dans des fosses qui seront creusées auprès des arbres. Or nous donnons le nom de pépinière à une planche labourée uniformément à la profondeur de deux pieds & demi. On dépose des farmens en terre, à très-peu de distance les uns des autres, dans cette planche que l'on fait plus ou moins grande, suivant le nombre des seps ou des autres especes de plantes que l'on veut y mettre, & si cette planche est située dans une vallée ou dans une campagne platte qui soit humide, on laisse trois gros boutons à ces farmens, indépendamment des petits dont leur extrémité inférieure fera garnie : ensuite, quand ils auront pris la forme de petits seps ou de petits arbres garnis de racines, on les transférera au bout de deux ans, temps auquel ils auront pris une certaine consistance, & lorsqu'on les mettra dans la fosse qui leur sera destinée, on les réduira à un seul jet, en coupant routes leurs parties gauleuses & en écourtant leurs racines, au cas qu'il s'en trouve quelques-unes d'endommagées. Au

Surplus , quand on veut marier des vignes aux arbres , on met deux de ces sèps enracinés dans la même fosse ; mais , pour empêcher qu'ils ne se touchent par les racines , on les sépare avec des pierres d'environ cinq livres pesant , & on les applique aux côtés opposés de la fosse. Magon (1) assure qu'il ne faut pas remplir la fosse de terre la première année , mais qu'il ne faut la combler que successivement & par intervalle , afin que les racines de la vigne y pénérent plus profondément. Cependant cette méthode ne peut convenir que dans les provinces sèches ; car pour ce qui est des provinces humides , le plant y pourriroit si l'on n'y combloit pas aussi-tôt la fosse , & qu'on laissât le temps à l'eau de la noyer. Quiconque veut former un plant d'arbres mariés à des vignes , y doit mettre des pieds d'arbres choisis parmi les especes suivantes , si elles sont multipliées dans le canton , sçavoir , le peuplier , l'orme , & le frêne dans les terrains montagneux & escarpés où l'orme ne viendrait pas bien. Columelle (2) prétend qu'il faut aussi élever ces arbres dans des pépinières. Mais , comme il n'y a

---

(1) Virgile dit la même chose dans le Liv. II. des Géorg. C'est pourquoi quelques Commentateurs ont voulu qu'on lût ici *Maro* au lieu de *Mago* , mais rien n'empêche que cet ancien Auteur d'Agriculture n'ait donné ce précepte avant Virgile.

(2) Voy. le Chap. VI. du Liv. V. de son Econ. rur.

point de Province qui n'en produise quelques-uns, soit d'une espece, soit d'une autre, sans culture, il me semble qu'il vaut mieux mettre en ce temps-ci, auprès des sèps qui seront déposés dans les fosses, des pieds d'arbres d'une certaine grandeur que l'on transférera à cet effet de tel endroit que ce puisse être, ou même des troncs d'arbres avec leurs racines, que l'on choisira dans le nombre des especes que nous venons de nommer. Si le terrain dans lequel on forme un plant d'arbres mariés à des vignes est destiné à rapporter du bled, on laissera quarante pieds d'intervalle entre chaque arbre, afin de pouvoir ensemençer ce terrain, & vingt pieds seulement si le terrain est maigre. Quant au sep qui sera planté dans la fosse, il doit être éloigné de son arbre à la distance d'un pied & demi, parce que, s'il en étoit trop proche, il seroit opprimé par l'arbre, quand celui-ci viendrait à croître. Il faut aussi encager le sep pour le protéger contre les insultes des bestiaux qui chercheront à le ronger, & l'attacher dès le premier moment à son arbre. Voici encore une autre méthode fort avantageuse pour transférer un sep d'un plant d'arbres mariés à des vignes : on fait un petit panier d'osier d'environ un pied de diametre ou un peu moins, que l'on porte auprès de l'arbre auquel la vigne est mariée, & on le perce par le milieu de son fond à l'effet de faire passer un sarment par cette ouverture. Après avoir donc introduit dans

ce panier un sarment du sep dont on veut transporter du plant , on suspend le panier même à quelque coin de l'arbre, & on le remplit de terre végétale , de façon que ce sarment, que l'on a soin de tordre auparavant, puisse y être entièrement caché. Avec ces précautions, le sarment renfermé dans ce petit panier y jette des racines au bout d'un an, & quand il y a pris racine, on le coupe dessous le panier , pour le porter avec le panier même à l'endroit que l'on veut remplir de seps mariables à des arbres, & on l'y enterre auprès des racines de l'arbre auquel on a intention de le marier. On transférera par cette méthode tel nombre de seps que l'on voudra, sans avoir à craindre qu'ils ne prennent point.

---

## CH A P I T R E X I.

ON fait des vignobles en Province de bien des façons : mais la meilleure consiste à avoir des seps qui se tiennent sur une jambe très-courte, comme de petits arbres. On commence par les faire tenir à l'aide d'un roseau, jusqu'à ce qu'ils soient bien affermis; mais il ne faut pas que ces seps aient plus d'un pied & demi de hauteur : quand ils seront devenus forts, ils se tiendront tout seuls. Il y a une autre méthode qui consiste à distribuer plusieurs roseaux autour d'un sep, dont

on lie les sarmens à ces roseaux pour les arrondir en forme de cercles. La pire de toutes les positions pour la vigne est d'être renversée & couchée à terre. Toutes ces différentes especes de vignes se plantent dans des fosses & dans des tranchées.

---

## CHAPITRE XII.

C'EST précisément dans ce mois-ci qu'il est temps de tailler la vigne dans les pays qui sont froids jusqu'à un certain degré, ainsi que dans les pays tempérés. Mais quand on a beaucoup de vignes, on les partage en deux portions, dont on taille au Printemps celle qui est exposée au Septentrion, & en Automne celle qui l'est aux autres côtés du Ciel qui sont plus doux. Au surplus, attachons-nous toujours dans la taille à donner de la force au pied de la vigne, & à ne jamais laisser deux bois durs à une jeune vigne tant qu'elle est foible. Il faut retrancher les sarmens qui rapportent beaucoup (1), ainsi que ceux qui sont tords, foibles & nés dans un mauvais

---

(1) Nous avons déjà vû dans la Note 3 du Chap. VI. Liv. I, que les branches de telle plante que ce soit, qui rapportent trop de fruits, nuisent au reste de la plante par leur gourmandise.



endroit du sep. Il faut aussi couper le sarment qui sera né sur un sep entre deux de ses bras, mais s'il est déjà fortifié au point d'affoiblir l'un de ces bras, on coupera celui-ci pour lui substituer ce sarment. Il faudra néanmoins qu'un homme intelligent dans l'art de la taille ménage toujours les sarments inférieurs qui seront nés dans un bon endroit, pour les employer à renouveler la vigne, & qu'il les laisse sur le sep en les rognant jusqu'au premier ou au second bouton. On pourra laisser à la vigne la liberté de s'étendre par en haut dans les climats doux, au lieu qu'il faudra la ravaller dans les terrains maigres ou dans les climats plus chauds, ainsi que dans les terrains pentifs ou sujets aux tempêtes. On laissera dans les terres grasses deux fouets à chaque bras d'un sep. Mais il est d'un homme prudent d'apprécier les forces de la vigne. En effet celle que l'on cultive dans l'intention de la faire monter en haut, & qui est féconde, ne doit pas avoir plus de huit branches à fruit, sans compter le courson que l'on conservera toujours dans sa partie inférieure. Il faut couper tout ce qui sera venu autour du pied de la vigne, à moins qu'elle n'ait besoin d'être renouvelée (2). Si le tronc d'une vigne est creusé, soit par la violence du Soleil ou des pluies, soit par des animaux mal-

---

(2) Par le moyen d'une nouvelle branche qu'on substituera à son pied, après que celui-ci aura été coupé.

faisans, on retranche tout le bois mort, & on enduit la plaie, qui résulte de cette opération, de lie d'huile & de terre, précaution excellente pour obvier aux accidens qui pourroient s'en suivre. On ôte aussi l'écorce qui s'est détachée du sep & qui pend à terre, & cette attention diminue la quantité de lie qu'auroit autrement le vin. On ratisse la mousse par-tout où il s'en trouve. Au surplus, les plaies que l'on fera à la vigne sur son bois dur seront obliques & rondes. En retranchant, ainsi que je l'ai prescrit ci-dessus, tous les sarmens qui seront nés dans un mauvais endroit du sep, ou ceux qui seront vieux, on conservera les jeunes ainsi que ceux qui porteront du fruit. On coupera aussi les ergots des coursons quand ils seront desséchés, & qu'ils auront un an, de même que tout ce qui se trouvera de vieux ou de galeux sur un sep. On laissera quatre bras aux vignes que l'on cultive dans l'intention de les laisser monter, ainsi qu'à celles qui sont au joug ou en treilles, dès qu'elles seront élevées de quatre pieds sur terre. On laissera un fouet par bras à une vigne maigre, & deux à une vigne grasse. Mais il faut avoir l'attention que les sarmens, qu'on laissera sur un bras, ne soient pas tous sur le même côté, auquel cas la vigne se dessécheroit comme si elle eût été frappée de la foudre. Il ne faut pas laisser de sarmens sur le bois dur de la vigne, non plus qu'à son extrémité supérieure, parce que les premiers, sembla-

bles à des pampres inutiles, ne rapportent point de fruits, & que les seconds sont à charge au sep par la trop grande quantité des leurs, outre qu'ils le font monter trop haut. C'est donc dans le milieu du corps de la vigne qu'il faudra choisir les sarmens qu'on lui laissera. La plaie de la taille ne doit jamais être faite auprès d'un bouton, mais il faut la faire un peu au-dessus, & du côté opposé au bouton, à cause des pleurs qu'elle répandra.

---

### CHAPITRE XIII.

**C**ULTURE de la vigne mariée aux arbres. On coupera le premier bois que cette vigne aura jetté, jusqu'au second ou au troisième bouton, ensuite on laissera croître insensiblement toutes les années un peu de bois qui montera à travers les rameaux de l'arbre, en dirigeant toujours un fouet vers son sommet. Ceux qui veulent avoir une très-grande quantité de fruits, laissent un grand nombre de fouets s'étendre à travers les rameaux de l'arbre, au lieu que ceux qui visent à avoir de meilleur vin, attirent les sarmens vers son sommet. Il faut mettre plus de sarmens sur les rameaux de l'arbre qui seront les plus forts, & en mettre moins sur les plus foibles. Voici la façon de tailler cette espèce de vigne : on coupera

tous les anciens farmens qui auront porté du fruit la première année, & on laissera les nouveaux, en coupant les tendons & les petites branches inutiles dont ils seront environnés. Mais il faut avoir l'attention de délier & de relier toutes les années cette espèce de vigne, pour la raffraîchir. Il faut ajuster les rameaux des arbres qui soutiennent une vigne, de façon qu'ils ne soient pas perpendiculairement les uns au-dessous des autres sur la même ligne. Quand un terrain est gras, il faut que l'orme soit sans rameau jusqu'à huit pieds de terre, & jusqu'à sept pieds dans un terrain maigre. Dans les pays sujets à la rosée & aux brouillards, on dirigera par la taille les rameaux de l'arbre qui soutient la vigne vers les côtés du Levant & du Couchant, afin que ses flancs étant découverts, la vigne puisse être exposée aux rayons du Soleil dans toutes ses parties. Il faut aussi faire en sorte que la vigne ne soit pas trop fournie sur l'arbre. Dès qu'il commencera à manquer quelques arbres, il faudra leur en substituer d'autres. Dans les pays montagneux, il faudra tenir les rameaux des arbres plus bas, au lieu qu'on les tiendra plus hauts dans les pays plats & humides. Il ne faut pas attacher à l'arbre les branches à fruit de la vigne avec un osier trop dur, de peur qu'une pareille ligature ne les coupe ou ne les froisse. C'est une attention d'autant plus importante à avoir, que la branche à fruit couvre toujours de grappes la

portion d'elle-même qui pend par-delà la ligature, au lieu qu'elle réserve celle qui est au-dessous de la ligature pour donner du bois l'année suivante.

---

## CHAPITRE XIV.

SI l'on veut former, à la mode des Provinces, de ces especes de vignes que j'ai dit (1) se tenir sur leurs pieds comme de petits arbres, on leur laissera des bras de quatre côtés, & on conservera sur ces bras le plus grand nombre de sarmens que la vigne en pourra comporter. Pour celles que l'on arrondit à l'aide de roseaux, on les taillera de la même maniere que celles qui sont appuyées sur des échalas ou sur des pieux. Quant à celles qui sont couchées à terre, sans aucun soutien, & auxquelles on ne doit avoir recours que lorsque la nature du sol peut s'en accommoder, ou que la Province, où l'on vit, détermine à s'en contenter, on ne leur laissera la première année que deux boutons, au lieu qu'on leur en laissera un plus grand nombre les années suivantes. Au reste, les vignes de cette dernière espece doivent être taillées de très-court.

---

(1) Dans le Chap. XI.

## CHAPITRE XV.

COLUMELLE dit (1) qu'il faut commencer dès la première année à façonner une jeune vigne sur son seul & unique jet, & qu'il ne faut pas la couper toute entière au bout de la seconde année, comme on le pratique ordinairement en Italie, soit parce que les vignes meurent quand elles sont ainsi coupées toutes entières, soit parce qu'elles ne produisent que des sarments peu féconds, attendu que, lorsque leur tronc est coupé, elles ne peuvent plus s'élancer que d'une partie de bois dur, à la manière des pampres inutiles, d'où il conclut qu'il faut laisser un ou deux boutons auprès de la commissure même du vieux sarment : en quoi il a raison ; & c'est effectivement la méthode qu'il faut observer à l'égard d'une jeune vigne, dès qu'elle est un peu forte, en l'aidant d'ailleurs pendant son enfance avec des roseaux ou avec de petits pieux, jusqu'à ce qu'elle puisse en recevoir de plus forts la troisième année ; d'autant que si elle est dans un terrain gras, on fera bien de la contraindre à élever trois jets dès l'âge de quatre ans. Aussi-tôt après la taille, on retirera des vignobles les sarments qui auront été

---

(1) Voy. les Chap. VI. & XI. de son Econ. rur. Liv. IV.

abbatus, ainsi que les ronces & tout ce qui pourroit arrêter le foffoyeur.

---

## CHAPITRE XVI.

IL faut auffi propager les vignes ce mois-ci ; mais il fera mieux de renouveler avec des fautelles les vignes vieilles & ruinées , dont les bois durs se feront étendus trop au loin , comme dit Columelle (1) , que de les enterrer toutes entieres dans des fosses ; car il est constant que les Agriculteurs n'approuvent point cette derniere méthode. Nous appellons fautelle une espece d'arc qui reste hors de terre , quand on a mis en terre une portion de sep. En effet , lorsque les vignes sont couchées toutes entieres à terre , elles sont fatiguées , comme l'observe Columelle (2) , par la multitude de racines qui sortent de toutes les parties de leur corps. On coupera au bout de deux ans les fautelles sur l'arc qui est hors de terre , sans déranger les seps dont on les avoit abaissées , quoique , si l'on en croit les Agriculteurs , lorsqu'on les coupe au bout de deux ans , elles n'ont

---

(1) Voy. le Chap. XXII. de son Econ. rur. Liv. IV.

(2) On ne trouve point dans Columelle ce passage tel qu'on le lit ici. On n'y trouve tout au plus que des principes qui ont pû servir de base à l'observation de Palladius.

encore pour l'ordinaire que de foibles racines ; de sorte qu'elles périssent aussi-tôt qu'elles ont été coupées.

---

## CHAPITRE XVII.

ON fait très-bien la greffe ce mois-ci dans les lieux chauds & exposés au Soleil : on compte trois différentes façons de la faire , dont il n'y en a que deux qui soient praticables en ce temps-ci , la troisième étant réservée pour l'Été. On peut donc greffer ou sous l'écorce , ou sur le tronc , ou en écusson. Voici comme on s'y prend pour greffer sous l'écorce : on scie le tronc d'un arbre ou l'une de ses branches , en ménageant l'écorce , à un endroit qui paroisse très-brillant & qui soit sans cicatrices , après quoi on ragrée la plaie avec des instrumens de fer bien tranchans. Ensuite on enfonce , à la profondeur d'environ trois doigts , entre l'écorce & le bois ( mais avec beaucoup de circonspection , de peur que la bande de l'écorce n'éclate ) une espee de coin mince , soit de fer , soit d'os , & particulièrement d'os de lion , & après avoir retiré ce coin de l'endroit où on l'avoit enfoncé , on insere aussi-tôt dans la fente qu'il aura faite un scion que l'on prend la précaution de tailler d'un côté , en ménageant non-seulement sa moëlle , mais encore l'écorce



dont il est couvert du côté opposé à celui qui est taillé, côté qui doit rester en saillie sur l'arbre à la hauteur de six ou huit doigts. On met deux ou trois greffes sur le même arbre, ou même un plus grand nombre suivant la qualité de l'arbre, en les séparant l'une de l'autre par un intervalle de quatre doigts ou plus, après quoi on les resserre avec du jonc, de l'orme ou de l'osier, & on les enveloppe d'un lut couvert de mousse, que l'on y applique de façon que la greffe puisse sortir de quatre doigts au-dessus de ce lut. Il y a des personnes qui aiment mieux fendre par le milieu le tronc de l'arbre, qu'ils ont coupé après l'avoir serré bien fort avec des liens, & enfoncer dans cette fente des scions ratissés des deux côtés en forme de coins, sans que la moëlle en soit altérée, après y avoir introduit préalablement un petit coin, afin que, lorsque ce coin sera retiré de l'arbre, la greffe que l'on y aura enfoncée puisse être resserrée par le bois même qui se rapprochera à l'endroit de la plaie. Au reste on a recours à ces deux façons de greffer au Printemps, lorsque la Lune croît & que les boutons des arbres commencent à grossir. Il faut que les branches d'arbres, que l'on doit employer en greffes, soient jeunes, fécondes & pleines de nœuds, qu'elles soient nées sur un rameau qui ne soit point vieux, & coupées sur le côté de l'arbre qui sera exposé au Levant : il faut aussi qu'elles aient un petit doigt d'épaisseur & qu'elles soient garnies de

deux ou trois cornes & d'un grand nombre de boutons. Si l'on veut greffer un petit arbre, qui montre de trop grands accroissemens, on le coupera près de terre, on inférera la greffe entre son bois & son écorce, & on la liera. Cette méthode est la meilleure de toutes. Il y a des personnes qui enfoncent au milieu de l'arbre qu'elles veulent greffer, une petite branche ratissée des deux côtés & d'une grosseur égale à celle de l'arbre, de façon que l'écorce de cette petite branche joigne bien celle de l'arbre dans toute sa circonférence. Au surplus, quand on greffe un jeune arbre, il faut labourer la terre à son pied & la ramasser pour l'entasser jusqu'à la greffe même, afin de protéger celle-ci contre le vent & la chaleur. Un Agriculteur très-attentif m'a assuré que toutes les espèces de greffes prenoient sans difficulté, lorsqu'en les insérant dans l'arbre on enfonçoit en même-temps dans la plaie de la glu non détrempée, afin que cette glu fût, pour ainsi dire, l'effet d'une espèce de colle, & qu'elle amalgamât les sucres de l'un & l'autre bois. Nous parlerons de la greffe en écusson dans le mois où on la fait (1). Columelle a donné (2) une quatrième façon de greffer, que voici : il ordonne de percer un arbre jusqu'à sa moëlle avec une tarière Gau-

---

(1) C'est au mois de Juin. Voy. le Chap. V. Liv. VII.

(2) Dans le Chap. VIII. de son Liv. de *Arboribus*. Voy. la Note 7 du Chap. IX. Liv. III.

loise, en inclinant légèrement la plaie en-dedans, ensuite d'enfoncer à force dans ce trou, après en avoir retiré toute la poudre occasionnée par l'effet de la tariere, un sep de vigne ou une branche d'arbre dont on aura proportionné la largeur à celle de l'ouverture du trou en la ratissant; mais il faut que cette branche soit pleine de seve & humide, & qu'elle déborde l'arbre d'un ou de deux boutons: on recouvre ensuite exactement d'argille & de mousse l'endroit où est la greffe. On peut se servir de cette méthode pour greffer la vigne sur un orme. Un Espagnol m'a enseigné le nouveau genre de greffe que voici, en m'assurant qu'il en avoit fait l'essai sur un pêcher. Il veut que l'on perce avec une tariere le milieu d'une branche de saule, qui soit de l'épaisseur du bras, forte & longue de deux *cubiti* ou plus, & que l'on fasse passer par le trou que l'on y aura pratiqué un pied de pêcher, sans l'arracher de la terre à laquelle il tient par ses racines, après l'avoir dépouillé de toutes ses branches pour ne lui laisser que sa tige; qu'on courbe pour lors en forme d'arc cette branche de saule pour l'enfoncer en terre par ses deux extrémités, & que l'on bouche le trou, par lequel passe le pêcher, avec un lut & de la mousse, le tout bien lié; qu'ensuite on coupe au bout d'un an le pêcher au-dessous de la branche de saule, dès que sa tige sera suffisamment rejointe en cet endroit avec le saule, pour que ces deux plantes n'en

fassent plus qu'une seule ; enfin qu'on transporte le pêcher & qu'on entasse assez de terre auprès de lui , pour pouvoir en recouvrir non - seulement l'arc formé par le faule , mais encore la pointe du pêcher qui sort de cet arc par en haut , & il prétend qu'en conséquence de cette opération le pêcher donnera des pêches qui n'auront point de noyaux : mais il ajoute que cette sorte de greffe ne convient qu'aux terrains humides ou arrosés , & qu'il faut même aider le faule par des arrosemens , afin que ce bois , qui aime naturellement l'humidité , puisse prendre assez de forces pour suffire à la nutrition d'un arbre qui est d'une nature différente de la sienne , en partageant avec lui ses suc superflus.

---

## CHAPITRE XVIII.

C'EST dans ce mois - ci que l'on formera des plans d'oliviers dans les pays tempérés , auquel cas il faudra ou planter ces arbres dans des terrains labourés au *pastinum* (1) , de façon qu'ils bordent l'extrémité des planches qui touche aux sentiers qui les séparent , ou leur affecter un terrain particulier. Si on les plante dans un terrain labouré au *pastinum* (1) , on profitera du moment où la

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

terre fera gonflée par le labour , pour y faire un trou avec un pieu dans lequel on les déposera sur des grains d'orge , en pieds garnis de leurs racines , après leur avoir coupé la tête ainsi que les bras , & avoir réduit leur tronc à la hauteur d'un *cubitus* & un *palms* : on commencera donc par délivrer ces arbres de tout ce qui pourra s'y trouver de pourri ou de séché , après quoi on leur coupera la tête qu'on recouvrira de lut & de mousse , & on finira par les resserrer avec des liens d'orme ou avec telle autre espece de ligature que ce puisse être , pourvu qu'elle soit en état de les affermir. Mais une des choses qui peut le plus contribuer à les faire prosifier & grandir , c'est de marquer avec de la sanguine les côtés du Ciel auxquels ils étoient exposés dans le temps qu'ils étoient en terre , afin de les mettre sous la même exposition. On les mettra à quinze ou vingt pieds de distance les uns des autres. On arrachera de temps à autre toutes les herbes qui croîtront autour d'eux , & toutes les fois qu'il aura plu , on les excitera à pousser par de très-petites fouilles que l'on réitérera souvent : on prendra aussi de temps en temps de la terre à leurs pieds , & après l'avoir remuée & brouillée , on l'entassera auprès de leur tronc jusqu'à une certaine hauteur. Si l'on veut destiner un terrain particulier à des plans d'oliviers , on choisira à cet effet les genres de terres que voici : une terre mêlée de gravier , de l'argille résoute par le sable qu'elle

contiendra dans son sein, du sable gras & de la terre qui soit d'une nature compacte & humide. Il faut rejeter absolument l'argille que les Potiers emploient, ainsi que les terres marécageuses & dans lesquelles l'eau croupit habituellement, le sable maigre & le gravier pur, parce que, quoique ces arbres prennent dans ces sortes de terres, ils n'y acquièrent jamais de forces. On peut aussi les planter dans des terrains qui auront porté précédemment des arbrassiers ou des yeuses. Car pour ce qui est du *cerrus* (2) & de l'*asculus* (3), lors même qu'ils sont abbatus, ils laissent dans la terre des racines perfides, dont le poison tue les oliviers. Cet arbre se plaît dans les climats brûlans sur les coteaux exposés au Septentrion, dans les climats froids sur ceux qui sont exposés au Midi, & il aime dans les climats tempérés les éminences de terre. Il ne s'accommode ni des terrains bas, ni de ceux qui sont escarpés, mais il préfère les petites éminences, telles que celles du pays des Sabins & de la Bétique. On compte bien des espèces d'olives, qui ont chacune leur nom propre, telles que la *Pausia* (4), l'*Orchis* (5), l'olive longue, celle de Sergius, celle

---

(2) Voy. la Note 2 du Chap. IX. Liv. I.

(3) Voy. la Note 1 *ibid.*

(4) Voy. la Note 2 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(5) Voy. la Note 1 *ibid.*

de Licinius (6), la *Cominia* (7) & d'autres qu'il est inutile de nommer. Quoique l'huile que rend la *Paussa* (4) soit excellente tant qu'elle est verte, elle ne tarde pas à se gâter pour peu qu'elle soit gardée. L'olive de Licinius (6) donne d'excellente huile, celle de Sergius en donne une grande quantité. Mais il suffira de dire en général, par rapport à toutes ces especes d'olives, que les plus grosses sont bonnes à manger, & que les plus petites sont propres à faire de l'huile. Si l'on destine le terrain que l'on plante en oliviers à rapporter du bled, on mettra ces arbres à quarante pieds de distance les uns des autres, au lieu que, si c'est un terrain maigre, on ne les y mettra qu'à vingt-cinq pieds de distance. Ce sera le mieux que les rangées d'oliviers soient tournées du côté d'où souffle le vent *Favonius* (8). Lorsqu'on les plantera, il faudra les mettre dans des fosses seches qui soient creusées à quatre pîeds de profondeur, & avec la terre desquelles on mêlera du fumier, ainsi que du gravier lorsqu'on manquera de pierres. Si l'endroit où ils seront est clos, on les enterrera, de façon qu'il n'en sorte qu'une petite portion hors de terre; mais, si l'on est dans le cas d'avoir à craindre les insultes des bestiaux, il faudra que les troncs en sortent de terre

---

(6) Voy. la Note 7 *ibid.*

(7) Voy. la Note 3 *ibid.*

(8) Voy. la Note 6 *ibid.*

à une plus grande hauteur. On les arrosera aussi dans les Provinces seches quand il ne tombera pas de pluie. Si l'on est dans une Province où il n'y ait point d'oliviers, & que l'on ne sache d'où en faire venir en pieds pour les planter, on en fera une pépiniere, c'est-à-dire, qu'on fouillera une planche de terre de la maniere que j'ai donnée plus haut (9), pour y déposer, comme le prescrit Columelle (10), des branches d'oliviers de la longueur d'un pied & demi coupées avec une scie : après quoi on pourra en transférer des pieds d'arbres qui seront devenus forts au bout de cinq ans, & les planter dans le courant de ce mois-ci dans les pays froids. Je sçais que bien des personnes, vû la facilité & l'utilité de cette pratique, sont dans l'usage de distribuer, soit dans une pépiniere, soit dans un plan d'oliviers, suivant leur goût, des racines de ces sortes d'oliviers qui se trouvent communément dans les forêts ou dans les lieux déserts, après les avoir coupées de façon à ne leur laisser qu'un *cubitus* de longueur. En effet, si on aide leurs accroissemens en mêlant du fumier avec la terre, il arrivera que ces racines, qui auront été prises sur un seul pied d'arbre, donneront par la suite un très-grand nombre d'arbres.

---

(9) Dans le Chap. X.

(10) Voy. le Chap. IX. de son Econ. rur. Liv. V.



## CHAPITRE XIX.

ON peut aussi arranger, dans les terrains façonnés au *paslinum* (1), du côté du Septentrion, les espèces d'arbres à fruits sur lesquels nous donnerons par la suite des préceptes particuliers (2). La terre qui convient aux vignes convient également aux fruits. Mais on fera pour les arbres à fruits des fosses plus grandes que celles que l'on fait pour les vignes, eu égard à l'utilité qui leur en reviendra, tant du côté de leur bois que du côté de leur fruit. Si l'on veut avoir un verger, on laissera trente pieds d'intervalle entre les rangées d'arbres à fruits, & on n'y mettra que des pieds d'arbres qui soient garnis de leurs racines; c'est en effet la meilleure méthode. Mais on préservera leurs cimes du danger d'être brisées par les hommes ou rongées par les animaux, ce qui les empêcheroit de croître. On destinera à chaque espèce d'arbre sa rangée particulière, de peur que les plus foibles ne soient opprimés par les plus forts. On fera aussi une marque aux pieds d'arbres que l'on transportera, afin de les tourner du côté du Ciel auquel ils

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(2) Dans le Chap. XXV.

étoient exposés avant d'être transférés. On les transférera toujours d'un coteau sec & maigre dans un terrain plat, gras & humide. Si on veut mettre en terre des troncs d'arbres tout formés, on aura soin qu'ils soient élevés d'environ trois pieds sur terre. Quand on mettra deux plantes dans une même fosse, on prendra garde qu'elles ne se touchent mutuellement; autrement les vers les feroient mourir. Mais les arbres sont plus fertiles, ainsi que l'observe Columelle (3), quand on en a semé la graine, c'est-à-dire, les noyaux, qu'ils ne le sont lorsqu'on les a plantés en pieds ou en boutures. Quand le pays est trop sec, on les aide à croître en les arrosant.

## CHAPITRE XX.

IL faut bêcher à présent la vigne dans les contrées voisines de la mer & chaudes, ou la labourer (si c'est l'usage de la Province) : il faut aussi l'échaulasser & la lier dans les mêmes contrées avant que ses bourgeons paroissent, parce que, s'il arrivoit qu'on les secouât ou qu'on les brisât, il en résulteroit un grand dommage. On donne à

(3) On ne trouve rien dans Columelle qui ait rapport à ceci. Aurions-nous eu le malheur de perdre quelque chose de cet Auteur ?

présent du fumier aux oliviers ainsi qu'aux autres arbres, dans le temps que la Lune est dans son déclin. Un *vehis* de fumier suffira pour un grand arbre, & un demi *vehis* pour un petit : pour mettre ce fumier, on écartera la terre du pied de l'arbre, & après l'avoir mêlée de fumier, on la rapprochera de ses racines. Il faut fouiller dans ce temps-ci le pied des arbres qui sont dans les pépinières, & en couper les branches superflues, ou les petites racines qui seront poussées hors de terre autour de leurs troncs.

---

## CHAPITRE XXI.

ON fera des plans de rosiers dans ce mois-ci, en mettant des rosiers formés en arbrisseaux, ou de la graine de roses dans une très-petite tranchée ou dans des fosses. Mais qu'on ne s'imagine point que la graine de roses soit cette petite fleur de couleur d'or qui se voit au milieu de la rose, car la rose donne des baies qui ressemblent à une très-petite poire, & qui sont remplies de graine : quoique ces baies soient communément mûres après la vendange, on pourra cependant juger du temps où elles le seront à leur couleur brune & à leur mollesse. Si l'on a des rosiers anciennement plantés, on les fouillera aussi par le pied dans ce temps-ci avec des sarcloirs ou avec

des doloires, & l'on coupera tout ce qui pourra s'y rencontrer de sec. On peut aussi renouveler à présent celles de ces anciennes plantations qui seront trop clair-semées, en attirant des branches des rosiers pour les propager. Si l'on veut avoir des roses de très-bonne heure, on fera une fouille en forme de cercle autour des rosiers, à deux *palmi* de distance de leurs pieds, & on les arrosera deux fois par jour avec de l'eau chaude. On mettra aussi à présent en terre des oignons de lys, où l'on sarclera les lys que l'on aura eus précédemment avec beaucoup de précaution, afin de ne pas endommager les yeux qui seront venus autour de leurs racines ni leurs petits cayeux, lesquels serviront à former de nouveaux plans de lys, lorsqu'on les aura séparés de leur mere pour les mettre dans de nouvelles rangées. Il faut aussi planter des pieds de violettes & des bulbes de saffran, ou en fouiller avec ménagement les anciennes plantations.

---

## CHAPITRE XXII.

IL y a des personnes qui jettent dans ce mois-ci dix *modii* de graine de lin sur un *Jugerum* de terre dans un sol gras, & qui en récoltent du lin très-fin.

## CHAPITRE XXIII.

ON fera dans ce temps-ci des plans de cannes en creusant de très-petites fosses, & en enterrant dans chacune de ces fosses des yeux de cannes, que l'on éloignera d'un demi pied les uns des autres. Si l'on cultive la terre dans une Province chaude & seche, on destinera à ces plans des vallées qui soient humides ou arrosées, au lieu que si la contrée est froide, on les placera à mi-côte & dans des lieux où puissent se rendre les eaux qui s'écouleront des Métairies. On peut aussi jeter de la graine d'asperges entre les cannes, afin que ces deux plantes viennent ensemble, parce que l'une se cultive comme l'autre, & qu'on met également le feu à toutes les deux. Mais si l'on a d'anciennes cannaies, on les sarclera dans ce temps-ci, après avoir coupé tout ce qui pourra gêner leurs racines, c'est-à-dire, les parties qui seront pourries, celles qui s'étendront mal, & celles qui n'auront point d'yeux capables de reproduire. On plantera à présent des pieds de faules (si l'on en manque) ainsi que de toutes les especes de plantes qui sont à l'usage des vignes mariées aux arbres, telles que les genêts. On fera aussi des pépinières pour les baies de myrthe & pour celles de laurier, ou bien on cultivera celles qui auront été faites précédemment.

## CHAPITRE XXIV.

IL faut faire , vers les Ides ( 1 ) de Février , des hayes de jardins avec de la graine d'épines entassée sur des cordes , de la maniere que nous avons donnée , en parlant des différentes façons de clorre les jardins ( 2 ). Les Grecs prescrivent aussi de couper de grosses branches de ronces en petits morceaux , que l'on enterre dans des fosses d'un *palmus* , & que l'on entretient en les fouillant , & en les arrosant tous les jours jusqu'à ce qu'elles portent des feuilles. On sème la laitue dans ce mois-ci , afin de pouvoir la transplanter au mois d'Avril. On y sème aussi , de même que dans le mois de Novembre , le chardon cultivé , le cresson des jardins , la coriandre & le pavot , ainsi que l'ail & l'oignon de Cypre. On sème à présent la farriette , en l'entremêlant de ciboule , dans un champ gras , & qui ne soit pas fumé , mais qui soit exposé au Soleil , ou , ce qui est encore mieux , voisin de la mer. On sème aussi la ciboule dans ce mois-ci , mais il est constant qu'il en faut semer en Automne comme au Prin-

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

(2) Dans le Chap. XXXIV. du Liv. 1.

temps. Si on la sème en graine, elle donnera une grosse bulbe, mais elle rendra moins de graine, au lieu que si on en plante la bulbe, elle n'aura, à la vérité, qu'une bulbe maigre, mais elle donnera beaucoup de graine. Les oignons demandent une terre grasse, qui soit bien remuée, arrosée & fumée. On leur fera des planches que l'on débarrassera de toutes les herbes & de toutes les racines. On les semera dans un jour calme & serein, & sur-tout lorsque le vent du Midi ou de l'Est souffleront : ceux qui sont semés dans le déclin de la Lune viennent plus petits & plus âcres, que ceux qui le sont quand elle croît ; ceux-ci au contraire sont plus forts & ont un goût plus adouci. Il faut les semer clairs, arracher souvent les mauvaises herbes qui croissent avec eux, & les sarcler de même souvent. Si l'on veut qu'ils aient de grosses bulbes, il faudra arracher toutes leurs feuilles, afin que tout le suc nourricier se porte par en bas ; on soutiendra sur des appuis ceux dont on doit ramasser la graine, dès que leur tige commencera à monter. Lorsque la graine en fera noire, ce sera une preuve de sa maturité. Il faut en arracher les tiges garnies de leur graine avant qu'elles soient tout-à-fait seches, & les faire sécher en cet état au Soleil. C'est dans ce mois-ci qu'on semera l'anet dans les pays froids. Il se fait à toutes sortes de climats, mais il préfère les plus tempérés. On l'arrosera s'il ne pleut pas. On le semera clair. Il

y a des personnes qui n'en couvrent pas la graine de terre , parce qu'elles imaginent qu'aucun oiseau n'y touche. On peut aussi semer à présent la moutarde. On semera encore dans ce mois-ci les choux , que l'on peut aussi semer dans tout le courant de l'année. Ils aiment un sol gras & qui soit suffisamment labouré , & redoutent l'argille & le gravier ; ils ne se plaisent ni dans le sablon , ni dans le sable , à moins qu'ils n'y trouvent la ressource d'une eau toujours courante. Ils s'accommodent de toute espèce de climats , mais ils préfèrent les climats froids. Quand ils sont exposés au Midi , ils rapportent plutôt , au lieu que quand ils le sont au Septentrion , ils rapportent plus tard ; mais ces derniers l'emportent sur les premiers par leur goût & par la force de leur tige. Ils aiment les terrains pentifs ; c'est pourquoi il faut , quand on les transplante , les mettre sur l'ados des planches. Ils se plaisent à être fumés & sarclés. Quand ils sont clair-semés , ils acquièrent de la force. Ils cuisent plutôt , & sans rien perdre de leur verdure , lorsqu'on a versé dessus , avec un petit crible , du nitre broyé dans le temps qu'ils avoient trois ou quatre feuilles ; & qu'on leur a donné par-là une sorte de ressemblance avec un charbon ardent. Columelle dit (3) qu'il faut envelopper les racines de cette plante d'algue marine pour lui faire conserver

---

(3) Dans le Chap. III. de son Econ. rur. Liv. XI.



sa verdure, en les couvrant en même-temps de fumier. Il faut que les pieds de choux qu'on met en terre soient d'une certaine grosseur, parce que, quoiqu'ils prennent alors plus tard, ils deviennent plus forts. On les plantera, si l'on est en Hiver, lorsque le jour commencera à être tempéré, au lieu que, si l'on est en Été, on les plantera lorsque le Soleil sera prêt à se coucher. Ils deviendront plus gros si on les couvre assiduellement de terre. La graine de chou se change en raves, quand elle est vieille (4). On commencera après les Ides (1) de ce mois-ci à former de nouvelles pattes d'asperges avec la graine de ce légume, ou à en planter d'anciennes. Il me paroît également utile & plus prompt de jeter dans un terrain inculte ou du moins pierreux, une grande quantité de racines d'asperges sauvages qui donneront aussi-tôt du fruit, attendu que ce terrain n'aura eu précédemment aucune production à nourrir : on en brûlera les raffles toutes les années, afin que le fruit monte en plus grande quantité & qu'il soit plus fort. Cette espece d'asperges est celle qui a le goût le plus agréable. On peut aussi semer à présent la mauve. On plantera aussi la mente en pied ou en racines dans un terrain qui soit humide, ou

---

(4) Ces sortes d'observations ont bien l'air de n'être fondées que sur l'erreur de quelque Jardinier qui, entre des graines dont la différence est peu sensible, aura pris l'une pour l'autre, faute de se rappeler l'endroit où il les avoit serrées.

autour des eaux. Cette plante veut être dans un terrain exposé au Soleil, qui ne soit ni gras ni fumé. On semera ce mois-ci le fenouil dans un terrain exposé au Soleil & légèrement pierreux. On sème au commencement du Printemps le panais en graine, ou on le plante en pied, dans un terrain gras, résous en poussière & façonné profondément au *pastinum* (5). Il faut qu'il soit clair-semé pour prendre des forces. On sème aussi à présent l'origan, & on le cultive de la même manière que l'ail ou la ciboule. On semera à présent le cerfeuil dans les pays froids après les Ides (1) : cette plante demande un champ qui soit gras, humide & fumé. On sème la poirée dans ce mois-ci, quoiqu'on puisse aussi la semer pendant tout le courant de l'Été. Elle aime un champ qui soit ameubli, humide & gras. Il faut la transplanter quand elle aura quatre ou cinq feuilles, en enduisant ses racines de fumier nouveau. Elle aime à être fréquemment bêchée & rassasiée d'une grande quantité de fumier. Il faut semer le porreau dans ce mois-ci : si l'on veut qu'il soit bon à être coupé à différentes reprises, on pourra le couper deux mois après qu'il aura été semé, en le laissant sur sa planche, quoique Columelle assure (6) que celui même qu'on voudra couper à différentes reprises durera plus long-temps & sera

---

(5) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

(6) Dans le Chap. III, de son Econ. rur. Liv. XI.

meilleur, lorsqu'on le transplantera & qu'on l'aidera à croître avec de l'eau & du fumier, toutes les fois qu'on le coupera : si l'on veut au contraire qu'il se forme en bulbe, il faudra le transplanter en Octobre quand il aura été semé au Printemps. Il faut le semer dans un terrain gras, & sur-tout en plaine, sur une planche platte, façonnée profondément au *pastinum* (3), & qui ait été bêchée & fumée depuis long-temps. Si l'on veut qu'il soit bon à être coupé à différentes reprises, en le semera dru, au lieu que si l'on veut qu'il se forme en bulbe, on le semera plus clair. Il faut lui faire sentir souvent le sarcloir & le purger des mauvaises herbes. Lorsqu'il aura un doigt d'épaisseur, on le transplantera en coupant préalablement ses feuilles par le milieu, & en tronquant ses racines, après quoi on l'enduirra de fumier liquide, & on le mettra en terre en l'espacant de quatre ou cinq doigts. Lorsqu'il aura pris racine, il faudra le saisir légèrement avec le sarcloir pour le soulever de terre, afin qu'étant comme suspendu à terre, il se trouve contraint de remplir, par la grosseur de sa bulbe, le vuide qui sera sous lui. Si l'on met en terre plusieurs graines de porreaux jointes ensemble, il en naîtra un seul porreau qui sera très-gros. On dit aussi que, si, avant de le planter, on insère dans sa bulbe de la graine de raves sans se servir d'un instrument de fer pour l'y faire entrer, il grossira beaucoup : il fera encore mieux de répéter souvent

cette opération. On sème l'aunée dans ce mois-ci, qui est celui dans lequel on forme des plans de cannes. On en met les yeux en terre comme on y met ceux des roseaux, & il faut couper ces yeux & les couvrir légèrement de terre en les arrangeant sur des planches dressées au cordeau dans un terrain bêché & bien remué, où on les espacera de trois pieds. On mettra ce mois-ci en terre les bulbes des fèves d'Égypte. Elles aiment un lieu qui soit humide, gras & très-arrosé. Elles se plaisent aux environs des fontaines & des ruisseaux; & la qualité du sol leur importe très-peu, pourvu qu'on les entretienne d'eau, sans les en laisser jamais manquer. Elles sont presque toujours en état de donner des feuilles quand on les abrite contre le froid, en les couvrant comme on couvre les plants de citronniers. On sème dans ce mois-ci le cumin & l'anis dans une terre bien labourée, dans laquelle on aura mêlé du fumier. Il faut délivrer assidûment ces plantes des mauvaises herbes, quand elles seront semées.

---

## CHAPITRE XXV.

ON mettra des pieds de poiriers en terre au mois de Février dans les pays froids, & au mois de Novembre dans les pays chauds : mais il faut semer les pepins même des poires au mois de

Novembre dans les pays tempérés , afin qu'ils y trouvent la ressource d'un sol arrosé. C'est le moyen que ces arbres donnent beaucoup de fleurs , & que leur fruit devienne très-gros. Quoique les poiriers se plaisent dans un terrain pareil à celui que nous avons dit convenir aux vignobles (1) , un terrain gras aura cependant cet avantage , qu'il donnera des arbres forts & qui rapporteront beaucoup de fruit. On croit que les poires qui sont pierreuses perdent ce défaut quand elles sont semées dans des terres molles. Il est vrai que lorsqu'on plante le poirier en pied , il tarde communément à venir , mais néanmoins ceux qui préféreront cette méthode à d'autres , par la raison qu'un plant dont la qualité sera excellente ne se trouvera par - là mêlé d'aucune âpreté sauvage , auront soin de déposer dans de grandes fosses , comme on le pratique à l'égard des oliviers , du plant de deux ou trois ans , garni de ses racines , en lui laissant trois ou quatre doigts d'élévation sur terre , après en avoir coupé la cime , & l'avoir recouverte de mousse mêlée d'argille. Si on sème des pepins de poires , il est bien vrai qu'ils viendront infailliblement , parce que la Nature , dont la durée doit être éternelle , ne peut jamais être rebutée dans ses opérations par tel retardement que ce puisse être , & qu'elle ranimera les premiers principes de ces plantes ; mais néanmoins

---

(1) Dans le Chap. XIII. du Liv. précédent.

comme ils ne viendroient que très-tard, & qu'ils perdroyent toujours quelque chose de l'excellence de leur origine, l'homme se trouveroit dans le cas de les attendre trop long-temps. Il lui sera donc plus avantageux de planter au mois de Novembre des pieds de poiriers sauvages garnis de leurs racines dans des fosses bien labourées, & de les greffer ensuite quand ils y auront pris. Ceux qui seront venus de plant différeront de ceux qui auront été greffés sur d'autres arbres, en ce que le fruit des premiers conservera à la vérité sa douceur & sa mollesse, mais ne sera pas de garde, au lieu que celui des autres se gardera très-long-temps. On laissera trente pieds d'intervalle entre ces arbres. Si l'on veut qu'ils profitent, il faut les cultiver en les arrosant souvent, & en bêchant continuellement la terre à leurs pieds : ces fouilles leur sont en effet si avantageuses que, si on les en aide dans le temps même où ils ont coutume d'être en fleurs, on croit qu'ils ne perdront pas une seule des fleurs qu'ils auront montrées. Il y a aussi beaucoup de profit à leur donner au bout d'un an de telle espece de fumier que ce puisse être; on prétend néanmoins que la fiente de bœuf leur fera produire des fruits abondans, & qui seront très-gros. Il y a des personnes qui y mêlent de la cendre, dans l'idée où elles sont qu'elle donnera au fruit un goût plus fin. Je crois qu'il est inutile de détailler toutes les différentes sortes de poires, puisqu'il n'y a aucune différence

entre-elles toutes , quant à leur plantation & à leur culture. Lorsqu'un poirier est languissant , il faut ou percer sa racine avec une tarière après l'avoir déchauffée , & y enfoncer un pieu de bois , ou introduire dans son tronc , après l'avoir également percé avec une tarière , un coin de bois gommeux de pin , ou un coin de chêne à défaut de pin (2). On tue les vers qui s'attachent à cet arbre , & on empêche qu'il n'en revienne de nouveaux , en versant souvent sur ses racines du fiel de taureau. On l'empêche de même de languir quand il est en fleurs , en répandant pendant trois jours sur ses racines de la lie de vieux vin nouvelle. Quand les poires sont pier-reuses , on retire de dessous l'arbre qui les donne , la terre sur laquelle est couchée l'extrémité de ses racines , ainsi que toutes les petites pierres qui peuvent s'y trouver , après quoi on y substitue d'autre terre passée au crible : mais ce remède ne fera son effet qu'au cas qu'on ne cesse pas d'arroser l'arbre. On greffe le poirier aux mois de Février & de Mars , sous son écorce & sur son tronc , conformément à la méthode que nous avons donnée en parlant de la greffe (3). On le greffe sur le poirier sauvage & sur le pommier : il y a des personnes qui le greffent sur l'amandier & sur le prunelier ; Virgile veut qu'on

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV, Liv. II.

(3) Dans le Chap. XVII.

le greffe sur le figuier sauvage , sur le frêne & sur le coignassier , & d'autres veulent qu'on le greffe sur le grenadier , mais il faut alors le greffer en fente. Lorsqu'on le greffera avant le Solstice , on emploiera une greffe qui ait un an , & avant de l'insérer dans l'arbre , on la dépouillera de ses feuilles & de tout le bois tendre qui en fera partie , au lieu que , si on le greffe après le Solstice , on insérera dans l'arbre la partie de la greffe sur laquelle sera venu le dernier de ses boutons. Le poirier se greffe de toute maniere. Il faut confire les poires dans un jour calme & quand la Lune est dans son déclin , depuis son vingt - deuxième jour jusqu'à son vingt - huitieme. On renferme encore ces fruits dans un vase poissé , après les avoir cueillis à la main dans un temps où ils étoient secs , depuis la seconde heure du jour jusqu'à la cinquieme , ou depuis la septieme jusqu'à la dixieme (4) , en séparant avec soin ceux qui seront sains , presque durs & un peu verts de ceux qui seront tombés d'eux-mêmes : ensuite on met un couvercle sur ce vase , & on l'enterre , la gueule renversée par en bas , dans une petite fosse creusée dans un lieu arrosé par quelque eau de source. De même après avoir entassé des poires qui aient la chair & la peau dure , on les enferme , lorsqu'elles commencent

---

(4) Voy. la Note 4 du Chap. XI. de l'Economie rurale de Columelle , Liv. II.



à s'amollir , dans un vase de terre bien cuit & bien poissé , sur lequel on met un couvercle , & que l'on enduit de gyp , après quoi on l'enfonce dans une petite fosse creusée dans un lieu où le Soleil donne tous les jours. Bien des personnes ont conservé des poires ensevelies dans de la paille ou dans du bled. D'autres les ayant renfermées , aussitôt après les avoir cueillies avec leurs queues , dans des cruches poissées , ont bouché la gueule de ces petits vases avec du gyp ou avec de la poix , & les ont exposés au plein air en les y couvrant de sable. D'autres ont conservé des poires en les arrangeant dans du miel , de façon qu'elles ne se touchassent pas mutuellement. On fait aussi sécher au Soleil des poires coupées par morceaux & purgées de leurs pepins. Il y a des personnes qui écument de l'eau salée , lorsqu'elle commence à bouillonner au feu , & qui plongent ensuite dans cette eau , quand elle est refroidie , les poires qu'elles ont intention de conserver , après quoi elles les retirent de l'eau au bout de quelque temps , & les renferment dans une cruche où elles les conservent en bouchant la gueule de cette cruche ; ou bien elles les laissent pendant un jour & une nuit dans de l'eau salée , après quoi elles les mettent tremper pendant deux jours dans de l'eau pure , & les gardent ensuite plongées dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers , ou dans du vin fait de raisin séché au Soleil , ou dans du vin doux.

On fait du vin de poires, en les battant & en les renfermant dans un sac à mailles très-larges, où on les pressure à l'aide de poids dont on les charge, ou sous l'arbre du pressoir. Ce vin se conserve durant tout l'Hiver, mais il s'aigrit au commencement de l'Été. Maniere de faire du vinaigre de poires : on laisse en un tas pendant trois jours des poires sauvages ou d'autres poires d'un acabit âcre qui soient mûres, après quoi on les renferme dans un petit vase rempli d'eau de fontaine ou d'eau de pluie, qu'on laisse couvert pendant trente jours : on y remettra au fur & à mesure autant d'eau que l'on en tirera de vinaigre par la suite pour son usage, afin de suppléer au déchet de cette liqueur. Maniere de faire du poiré à l'usage des abstêmes : on foule des poires saines & très-mûres avec du sel ; &, lorsque la chair en est réduite en bouillie, on la renferme dans des petites barriques ou dans de petits vases de terre poissés. Au bout de trois mois on la suspend pour lui faire rendre une liqueur qui est, à la vérité, d'un goût agréable, mais dont la couleur est blanchâtre ; c'est pourquoi il sera bon, pour parer à cet inconvénient, de mêler avec les poires un peu de vin tirant sur le noir dans le temps qu'on les salera. On plantera des pommiers aux mois de Février & de Mars, &, si le pays est chaud & sec, aux mois d'Octobre & de Novembre. Ces arbres sont de plusieurs especes qu'il est inutile de détailler. Ils aiment un

sol gras & fertile, & qui soit fourni d'eau, plutôt néanmoins par la Nature elle-même que par le secours des arrosemens, quoique, s'ils sont plantés dans du sable ou dans de l'argille, il faudra leur procurer la ressource des arrosemens. Il faut les exposer au Midi dans les pays montueux : ils viennent fort bien dans les pays froids, pourvu qu'ils y trouvent la ressource d'un air doux : ils ne refusent pas d'être plantés dans des lieux incultes & humides. Un terrain maigre & sec fait que leurs fruits sont sujets à être attaqués de vers & à tomber. On les plante de toutes façons, comme les poiriers. Ils ne demandent ni à être labourés, ni à être bêchés ; c'est pourquoi les prés leur conviennent plus que tout autre terrain. Le crottin de brebis, ou seul, ou mêlé avec de la cendre, est la seule chose dont ils s'accommodent volontiers, quoiqu'ils puissent s'en passer. Ils aiment à être arrosés modérément. La taille leur est bonne, & principalement à l'effet d'en retrancher les branches seches, ou celles qui sont nées dans une mauvaise place sur l'arbre. Ils vieillissent de bonne heure & dégèrent dans leur vieillesse. Quand leur fruit est sujet à tomber, on introduit une pierre dans leur racine & que l'on fend à cet effet, & cette précaution les retient sur l'arbre. On les préserve de la pourriture en enduisant leur cime de fiel de lézard verd. On fait mourir les vers qui s'y attachent avec de la fiente de porc mêlée d'urine humaine,

ou avec du fiel de bœuf : quand il y en auroit une multitude immense autour de l'arbre, on est sûr qu'il n'en reviendra point de nouveaux une fois qu'on les aura ratissés avec un bistouri de cuivre, pourvu qu'on enduise de fiente de bœuf l'endroit d'où on les aura fait tomber. Si les branches sont chargées d'une trop grande quantité de fruits, il faut en arracher les plus mauvais par-ci par-là, afin que la sève de l'arbre suffise à la nutrition des autres, & que sa fertilité, qui se consumoit en faveur d'une multitude de mauvais fruits, tourne au profit des bons. Le pommier peut être greffé sur toutes les espèces d'arbres sur lesquels le poirier peut l'être. On le greffe aux mois de Février & de Mars, ainsi qu'aux autres mois auxquels on greffe le poirier, tant sur le pommier que sur le poirier, sur le prunier sauvage, sur le prunier, sur le cormier, sur le pêcher, sur le plane, sur le peuplier & sur le saule. Il faudra choisir avec attention les pommes que l'on voudra garder & les arranger par ras séparés, dans des lieux obscurs & où l'air ne pénétre point, avec de la paille étendue sur une claie. On en multipliera les tas de façon que chacun d'eux ne soit pas trop fort. Il y a des personnes qui ont donné des méthodes différentes pour les garder : ces méthodes consistent ou à les enfermer dans de petits vases de terre poissés & bouchés, ou à les envelopper d'argille, ou à en enduire simplement leurs queues, ou à les

arranger sur des planches en les y étendant sur de la paille, dont on les recouvre encore ensuite. On peut, sans se donner aucun soin, conserver pendant toute l'année les pommes rondes que l'on appelle *orbiculata* (5). Il se trouve des personnes qui renferment des pommes dans des vases de terre poissés & bouchés exactement, qu'ils plongent ensuite dans un puits ou dans une citerne. D'autres, après avoir cueilli des pommes saines, & en avoir plongé la queue dans de la poix bouillante, les arrangent sur des planchers où ils les étendent sur des feuilles de noyer. La plupart jettent entre les pommes de la sciure de peuplier ou de sapin. Il est constant qu'il faut les poser de façon que leur queue soit renversée, & n'y pas toucher avant le temps où elles nous paroîtront nécessaires pour notre usage. On fait du vin ainsi que du vinaigre avec les pommes, de la manière que j'ai donnée ci-dessus en parlant des poires. Les Auteurs varient pour la plupart par rapport au temps auquel ils prétendent qu'on doit planter les coignassiers; quant à moi j'ai remarqué, d'après l'expérience que j'en ai faite, que des coignassiers, plantés avec leurs racines en Italie, dans les environs de Rome, au mois de Février ou au commencement de Mars dans un terrain façonné au *pastinum* (6), avoient

---

(5) Voy. la Note 16 du Chap. X. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. V.

(6) Voy. la Note 5 Chap. VI, Liv. I.

si heureusement pris, que souvent ils avoient eu l'avantage de rapporter des fruits dès l'année suivante, quand ils avoient été plantés déjà grands. On les plantera dans les pays secs & chauds à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre. Les coignassiers aiment les terrains froids & humides. S'ils sont plantés dans un terrain chaud, il faut les aider à venir par des arrosements. Ils supportent néanmoins la position qui tient le milieu entre le froid & le chaud, & ils ne viennent pas moins dans les terrains plats que dans ceux qui sont inclinés, quoiqu'ils préfèrent ces derniers. Il y a des personnes qui les plantent en cimes & en boutures, mais ils tardent à venir quand ils sont plantés de l'une ou l'autre de ces façons. Il faut les espacer de telle manière que, si le vent vient à les secouer, l'eau ne dégoutte pas des uns sur les autres. Quand on les plante, & même tant qu'ils sont petits, il faut les aider de fumier; mais quand ils sont devenus plus grands, il suffit de répandre une fois par an sur leurs racines de la cendre ou de l'argille assez sèche pour pouvoir être réduite en poussière. L'humidité continuelle fera mûrir promptement leurs fruits, & les rendra plus gros. Il faut les arroser toutes les fois que le Ciel refuse de la pluie, & bêcher leurs pieds dans les pays chauds aux mois d'Octobre & de Novembre, & dans les pays froids aux mois de Février & de Mars, parce qu'à moins de prendre assiduellement

te soin, ou ils deviennent stériles, ou leurs fruits dégènerent. Il faut les tailler, d'après ce que j'ai éprouvé moi-même, & les débarrasser de tout ce qu'ils peuvent avoir de vicieux. Quand ils sont malades, il faut verser sur leurs racines de la lie d'huile coupée avec moitié eau, ou enduire leur tronc, soit de chaux vive détremmée avec de l'argille, soit de résine de melese mêlée avec de la poix liquide; ou bien, après les avoir déchauffés, on mettra autour de leurs racines un nombre impair de coings proportionné à la grandeur de l'arbre, que l'on assujettira à l'endroit où on les aura mis en les couvrant de terre : cette pratique observée toutes les années préservera à la vérité l'arbre de toute maladie, mais d'un autre côté elle l'empêchera de vieillir. On greffe les coignassiers au mois de Février : il est mieux de les greffer sur le tronc que sous l'écorce. Il n'y a presque point de greffe qu'ils ne reçoivent, tant celle du grenadier que celle du cormier, ainsi que celle de tous les pommiers qui donnent le meilleur fruit. S'ils sont jeunes & qu'ils aient de la sève, on les greffe sous l'écorce, mais s'ils sont plus grands, il fera mieux de les greffer dans la proximité de leurs racines, lieu où leur écorce & leur bois sont humides, grace à la terre qui y est adhérente. Il faut cueillir les coings quand ils sont mûrs, pour les conserver, soit en les mettant entre deux tuiles dont on rejoint les bords avec un lut, soit en les faisant bouillir dans

du vin cuit jusqu'à diminution de moitié , ou dans du vin fait avec du raisin séché au Soleil. D'autres les conservent en les enveloppant dans des feuilles de figuier , lorsqu'ils sont gros. D'autres se contentent de les ferrer dans des endroits secs où l'air ne pénètre point. D'autres , après les avoir coupés par quartiers avec un roseau ou avec un couteau d'ivoire , & en avoir ôté le cœur , les couvrent de miel dans un vase de terre. D'autres les mettent également dans du miel tout entiers ; mais quand on veut les confire de cette manière , il faut les choisir suffisamment murs. D'autres les couvrent de miller ou les ensevelissent chacun à part dans de la paille. D'autres les mettent dans de petits vases remplis d'excellent vin , ou les conservent dans un mélange égal de vin cuit jusqu'à diminution de moitié , & de vin sans apprêt. D'autres les plongent dans des futailles de mout , qu'ils bouchent ensuite , ce qui donne en même-temps de l'odeur au vin. D'autres enfin les mettent chacun à part dans un plat neuf qu'ils couvrent de gyp sec. On met la semence ou le plant du carrouge en terre aux mois de Février & de Novembre. Quoiqu'il aime les contrées voisines de la mer , chaudes , seches & plattes , il devient néanmoins plus fertile dans les pays chauds quand on lui donne de l'eau , ainsi que je m'en suis convaincu par ma propre expérience. On peut aussi le planter en boutures. Il lui faut une fosse large. Il y a des personnes qui



croient qu'on peut le greffer au mois de Février sur le prunier ou sur l'amandier. On conserve très-longtemps les filiques qu'il produit en les exposant sur des claies. Le mûrier est ami de la vigne. Cet arbre vient à la vérité de graine, mais en ce cas son fruit dégénère ainsi que son bois. Il faut donc le planter en boutures ou en cimes, mais il vaut encore mieux le planter en boutures d'un pied & demi de longueur, qui soient bien ragrées des deux côtés & enduites de fumier. Ainsi, après avoir fait d'abord un trou en terre avec un pieu, on les enfoncera dans ce trou & on les recouvrira de cendre mêlée de terre, qu'on n'entassera cependant pas à plus de quatre doigts d'épaisseur. On plante le mûrier depuis le milieu de Février jusqu'à la fin de Mars, mais, quand le pays est chaud, on le plante à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre, quoiqu'il vaille encore mieux le planter au Printemps le neuf des Calendes (7) d'Avril. Cet arbre aime les terrains chauds & sablonneux, & plus communément les contrées voisines de la mer. Il prend difficilement dans le tuf ou dans l'argille. On croit que l'humidité continuelle ne lui est pas bonne; il aime à être bêché & fumé. Il faut en tailler au bout de trois ans les branches pourries & seches. On en transfere le plant, lorsqu'il

---

(7) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

est fort , aux mois d'Octobre ou de Novembre , & , lorsqu'il est jeune , aux mois de Février & de Mars. Ces arbres veulent être plantés dans des fosses profondes , & séparés les uns des autres par de grands intervalles , afin qu'ils ne soient pas opprimés réciproquement par l'ombre qu'ils donnent. Quelques Auteurs ont dit que pour qu'un mûrier fût plus fertile & plus haut , il falloit en percer le tronc des deux côtés , & y insérer deux coins ( 2 ) , un de térébinthe d'un côté , un de lentisque de l'autre. Il faut déchauffer le mûrier vers les Calendes (7) d'Octobre , & verser sur ses racines de la lie de vin vieux très-nouvelle. On le greffe sur le figuier & sur lui-même , mais on ne le greffe que sous l'écorce. Si on le greffe sur un orme , la greffe y prend à la vérité , mais il en résulte de grands accidens (8). Il faut semer les avelines en nature , & ne pas les recouvrir de terre à plus de deux doigts d'épaisseur. J'ai cependant éprouvé que les aveliniers viennent encore mieux de plant & de rejettons. On en met le plant ou les amandes en terre au mois de Février. Ils se plaisent dans un terrain maigre , hu-

---

(8) On voit dans le Chap. XI. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I. & dans Plin. 15, 15, que les Anciens croyoient superstitieusement que les greffes , faites sur certains arbres , attiroient le tonnerre & causoient d'autres accidens : c'est sans doute à ce genre de superstition qu'il faut rapporter ce que dit ici Palladius.

mide , froid & sablonneux. Les avelines sont mûres vers les Nones (7) du mois de Juillet , pourvu cependant que le pays soit chaud. C'est à présent que l'on sème les noyaux de sebestes sous un climat tempéré , & dans une terre réduite en poussière & médiocrement humide , en les mettant dans un vase où on les laisse jusqu'à ce que leur pousse ait acquis la solidité d'une plante. On greffe les arbres qui portent ce fruit au mois de Mars sur des cormiers ou sur des pruniers sauvages. C'est aussi à présent que l'on greffe les pêches-noix ; que l'on met en terre les presses en noyaux ou en plant , qu'on les transfère & qu'on peut les greffer ; enfin que l'on greffe le nœfflier , & que l'on sème les noyaux de prunes. On peut aussi planter à présent le figuier dans les pays tempérés , semer la corme , couvrir de terre l'amande sur des planches , & greffer l'amandier au commencement de ce mois-ci dans les pays tempérés , & à la fin du même mois dans les pays froids , pourvu cependant qu'on en ait pris la greffe avant qu'elle germât. On peut aussi mettre à présent en terre du plant de pistachier ou greffer cet arbre , de même qu'on peut semer des châtaignes , mettre des noix dans des pépinières & greffer le noyer. Enfin on peut encore faire à présent des plants de pin dans les contrées froides & humides.

## CHAPITRE XXVI.

C'EST sur-tout à présent qu'il faudra faire couvrir les truies. On choisira à cet effet des verrats grands & forts, dont le corps soit plus arrondi qu'allongé, qui aient le ventre & les fesses amples, le grouin court & le chignon bien fourni de petites glandes, qui soient lascifs & qui n'aient qu'un an : ils pourront être employés à ce service jusqu'à l'âge de quatre ans. On choisira des truies qui aient les flancs allongés, & un ventre d'une grande capacité & qui se prête à soutenir le poids de leur portée : quant au reste, il faudra qu'elles ressemblient aux verrats. Ces animaux doivent avoir le poil épais & noir dans les pays froids : pour ce qui est des pays chauds, leur couleur y est indifférente. Il suffira que les femelles, que l'on destina à multiplier, le fassent jusqu'à l'âge de sept ans, & qu'elles aient un an lorsqu'elles commenceront à concevoir. Les truies mettent bas au bout de quatre mois, c'est-à-dire, au commencement du cinquième. Or, comme elles conçoivent, ainsi que je viens de le dire, au mois de Février, leurs petits pourront se nourrir des herbes qui seront déjà fortes au moment de leur naissance, & de la paille qui viendra après ces herbes. Quand on a la faculté de se défaire

des cochons de lait , on les vend à mesure qu'ils sont nés, afin de mettre plus promptement les meres en état de donner d'autres portées. On peut avoir de ce bétail dans toutes sortes de lieux, quoiqu'il soit mieux d'en avoir dans des campagnes marécageuses que dans des terrains secs, sur-tout quand on aura dans ces campagnes la ressource d'une forêt , dont les arbres donneront des fruits, qui, mûrissant successivement les uns après les autres, fourniront à ces animaux leur pâture pendant toute l'année. Ils se nourrissent au mieux dans des terrains fertiles en herbes, & mangent très-bien les racines de la canne ou du jonc. Mais lorsque la pâture vient à leur manquer pendant l'Hiver, il faut leur donner de temps à autre du gland, de la châtaigne ou de vieilles criblures de tels grains que ce soient, principalement au printemps, temps auquel la verdure nouvelle qui est pleine de lait a coutume de les incommoder. On ne renferme pas les truies par troupeaux comme les autres bestiaux, mais on fait des toits sous des appentis où l'on renferme chaque mere à part, afin qu'étant elles-mêmes en sûreté, elles puissent garantir du froid le troupeau qu'elles auront à nourrir. Ces toits seront découverts dans leur partie supérieure, afin que le Gardien puisse faire aisément la revue des petits, & leur porter souvent du secours en les retirant de dessous leurs meres, quand celles-ci les écraseront. Mais il aura l'attention de renfermer

chaque portée séparément avec sa mere. Une truie ne doit pas nourrir plus de huit porcs, suivant ce que dit Columelle (1) ; pour moi, il me paroît plus à propos, d'après ma propre expérience, de ne lui en donner que six à nourrir au plus, quand la pâture ne lui manquera pas, parce que, quoiqu'à la rigueur elle puisse en élever davantage, elle se ruineroit si elle donnoit à tetter à un plus grand nombre. Il y a un autre profit à retirer des porcs qui consiste à les envoyer dans les vignes avant qu'elles soient en boutons ou après la vendange, parce qu'ils remplissent la fonction d'un fossoyeur attentif en faisant la guerre aux herbes.

---

## CHAPITRE XXVII.

ON fera au commencement de ce mois-ci du vin de myrthe d'une façon différente de celle que nous avons donnée (1). On mettra dans un flacon dix *sextarii* de vin vieux, dans lequel on jettera cinq livres de baies de myrthe. Quand on les aura laissées pendant l'espace de vingt-deux jours dans ce vase, que l'on aura soin d'agiter tous les jours, on passera ce mélange à

---

(1) Dans le Chap. IX. de son Econ. rur. Liv. VII.

(1) Dans le Chap. XVIII. du Liv. II.

travers une corbeille de palmier, & on ajoutera sur ces dix *sextarii* cinq livres d'excellent miel extrêmement broyé.

---

## CHAPITRE XXVIII.

**M**ANIERE de faire une vigne thériacale qui sera si utile que son vin, son vinaigre, son raisin ou la cendre de ses sarments seront bons contre les morsures de telle bête que ce soit. On fait au bas du sarment que l'on veut planter une fente de trois doigts de longueur, & on en retire la moëlle, à laquelle on substitue un médicament de thériaque, puis on le met en terre en l'assujettissant bien avec un lien. Il y a des personnes qui, après avoir raffiné le sarment du médicament, le cachent dans un oignon de scille, & le mettent en terre de la manière que nous venons de dire. D'autres versent l'antidote sur les racines de la vigne. Il n'est pas douteux que, si l'on prend un sarment d'une vigne apprêtée de la sorte pour le transférer, il n'aura pas la vertu médicinale qu'avoit sa mère, de même que, lorsque cette vertu vieillira, il faudra la renouveler en arrosant assiduellement le sep de thériaque.

## CHAPITRE XXIX.

IL y a une belle espece de raisin qui ne renferme point de pepins : aussi peut-on en avaler avec grand plaisir une grappe entiere comme si c'étoit un fruit d'une seule tenue , & sans trouver d'obstacle qui arrête. Or on fait ce raisin , suivant les Auteurs Grecs , de la maniere qui suit , attendu que la Nature se prête à l'Art. Il faut faire au sarment , que l'on veut planter , une fente d'une longueur égale à celle du bois qui sera en terre , & après en avoir ôté toute la moëlle & l'avoir creusé exactement , on en rapprochera les bords , & on le mettra en terre en les assujettissant avec un lien. Ces Auteurs assurent néanmoins qu'il faut que ce lien soit de papier , & que le sarment soit mis après ces préparatifs dans une terre humide. Il y a des personnes qui , après avoir lié exactement ce sarment sur toute la longueur qui en aura été fendue , l'enfoncent dans un oignon de scille , parce qu'ils assurent que cet oignon aide toutes les plantes à prendre plus aisément. D'autres creusent le plus profondément qu'ils peuvent , dans le temps même de la taille , une branche à fruit d'un sep qu'ils viennent de tailler , pour en retirer la moëlle , après quoi ils l'attachent à un roseau fixé auprès



de cette branche , afin qu'elle ne puisse pas se renverser (1). Ensuite ils versent dans le trou qu'ils y ont fait de la liqueur , que les Grecs appellent *ὀπός κυρναῖος* (2) , après l'avoir détrempée avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis l'épaisseur du vin cuit jusqu'à diminution des trois quarts ; ils ne cessent pas de recommencer cette opération tous les huit jours jusqu'à ce que les bourgeons de la vigne paroissent. Les Grecs assurent qu'on peut faire la même chose sur les grenadiers & sur les cerisiers. C'est ce qu'il faudroit essayer.

## CHAPITRE XXX.

QUAND les vignes se dessèchent par la trop grande abondance de la sève qui monte , & qu'à force de pleurer elles privent le fruit de la vertu que renferme leur bois , les Grecs ordonnent de déchirer leur tronc pour y faire une poche ; & , si ce remède est sans effet , de couper le bois le plus épais de leurs racines , afin que cette blessure guérisse leur maladie. Mais on aura soin de frotter la partie blessée avec de la lie d'huile

(1) S'il n'étoit point fixé & qu'il se renversât , le suc du lafer , dont il est plein , s'écouleroit.

(2) C'est-à-dire , du suc de *Cyrene* , ou autrement du lafer.

extraite sans sel, qui aura été cuite jusqu'à réduction de moitié, lorsqu'elle sera refroidie, & de répandre du vinaigre fort sur la plaie.

---

## CHAPITRE XXXI.

LES Grecs ordonnent encore de composer du vin de myrthe de la manière suivante : on mettra dans un linge huit *uncia* de baies de myrthe mûres, que l'on aura broyées après les avoir fait sécher à l'ombre, & on suspendra ce paquet dans le vin, après quoi on couvrira le vase & on le bouchera. Quand ces baies seront restées plusieurs jours dans le vin, on les en retirera pour en faire usage. Il y a des personnes qui foulent aux pieds ou qui expriment entre leurs mains des baies de myrthe, qu'elles ont cueillies dans leur maturité par un temps où il ne faisoit pas de pluie & dans des terrains très-secs, & qui en mettent la valeur de huit *cotula* sur une amphore de vin. Ce vin s'emploie aussi en Médecine, quand on est dans le cas d'avoir recours aux astringens ; son effet ordinaire est de fortifier les estomacs délabrés, de couper court aux crachemens de sang, d'arrêter le flux de ventre & de durcir, avec succès pour la santé, les matieres qui occasionnent les douleurs de la dysenterie.

## CHAPITRE XXXII.

ON prétend que les vignes donneront d'elles-mêmes du vin, soit d'absynthe, soit de rose ou de violette, (de façon que l'on recevra de la Nature ce que l'on doit ordinairement à l'industrie) pour peu que l'on plonge des sarments dans un vase rempli jusqu'à moitié de ces sortes de liqueurs, en y faisant dissoudre en même-temps de la terre végétale en maniere de lessive, & qu'on les y laisse jusqu'à ce que leurs yeux commencent à paroître, après quoi on mettra ces sarments où on voudra quand ils bourgeonneront, ainsi qu'on le pratique à l'égard de toute autre vigne.

## CHAPITRE XXXIII.

VOICI la méthode que les Grecs ont prescrite pour faire produire au même sep des grappes de raisin blanc & des grappes de raisin noir : si l'on a un sep de raisin blanc & un de raisin noir qui soient voisins l'un de l'autre, on joint ensemble au temps de la taille des sarments pris sur chacun de ces seps, & fendus en deux, de façon que, lorsqu'ils seront joints, les boutons, qui

sont au milieu de ces sarmens, semblent être sur un seul & même sarmement, après quoi on les lie ensemble avec du papier mou pour les resserrer, & on a soin de les enduire de terre humide, & de les arroser de trois jours l'un, jusqu'à ce que le germe de la feuille nouvelle paroisse. A dater de la fin de ce mois-ci, on pratiquera, si l'on veut, cette méthode sur plusieurs sarmens.

---

## CHAPITRE XXXIV.

(1) **C**E mois-ci s'accorde avec celui de Novembre par rapport à la durée des heures : les voici rassemblées sous cette proportion de nombres.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-sept pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne dix-sept.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne treize.

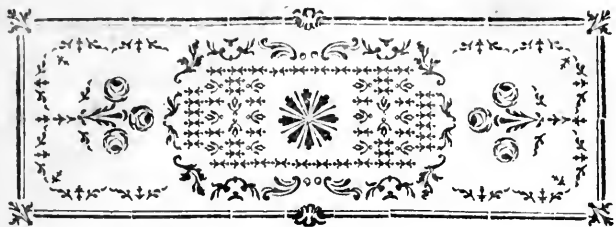
A la quatrieme & à la huitieme, il en donne dix.

A la cinquieme & à la septieme, il en donne huit.

A la sixieme, il en donne sept.

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS  
TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE QUATRIÈME.*

M A R S.

---

## CHAPITRE PREMIER.

LA taille de la vigne , dont nous avons amplement parlé au mois de Février (1) , se fait au mois de Mars dans les pays froids , tant qu'il n'y a

---

(1) Voy. les Chap. XII. & suivans du Liv. précédent.

point de risque d'endommager les bourgeons par cette opération. Il faut greffer à présent les sèps au moment où les larmes qu'ils répandront , au lieu d'être claires comme de l'eau , seront épaisses. On aura deux choses à observer en ce cas : premièrement que le sep que l'on voudra greffer soit solide & plein de suc nourriciers , sans être desséché , soit par la vétusté , soit par les mauvais traitemens qu'il aura pû éprouver , secondement que les rejettons que l'on y inférera , lorsqu'on l'aura coupé , soient fermes , ronds & bien fournis de boutons multipliés les uns auprès des autres , quoiqu'il suffira d'y en laisser trois , quand on les emploiera en greffes. Il faudra donc les ratifiser sur une longueur de deux doigts , en conservant leur écorce sur un de leurs côtés. Il y a des personnes qui n'en laissent pas mettre la moëlle à jour , mais qui se contentent de les ratifiser légèrement , de façon que la partie ratifiée soit terminée insensiblement en pointe , & que celle qui reste garnie de son écorce puisse être adaptée à l'écorce de sa mere future. Le dernier bouton doit être enfoncé dans le sep de maniere à y être incorporé : ce bouton fera tourné en-dehors du sep & attaché avec une ligature de saule , & on étendra dessus , pour le recouvrir , un lut dans lequel il entrera de la paille , puis on le protégera , à l'aide de quelque corps étranger dont on le couvrira , contre le vent & contre le Soleil , de peur qu'il ne soit

agitée par l'un & brûlée par l'autre. Si la chaleur commence à se faire sentir de bonne heure, il faudra verser vers le soir & à différentes reprises, à l'aide d'une petite éponge, un peu d'eau sur la ligature même de la greffe, afin que cet aliment l'anime assez pour lui faire supporter la violence de la chaleur. Lorsque le bouton sera parti, & que le fouet aura pris quelque accroissement, on l'attachera à un roseau pour l'aider à se tenir, de peur que quelque mouvement ne vienne à l'ébranler, tant qu'il sera dans un âge fragile, au lieu que, lorsqu'il aura acquis une certaine consistance, on coupera les liens qui le retiendront, de peur que son adolescence ne soit vexée par la dureté d'un nœud trop serré pour un germe aussi tendre. Il y a des personnes qui, après avoir déchaussé un sep à un demi-pied de profondeur, & y avoir inféré des rejettons, recouvrent ceux-ci d'un amas de terre, afin que cette terre fournisse de son côté des alimens aux sarmens nouvellement entés sur le sep nourricier, indépendamment de ceux qu'ils tireront de lui. D'autres assurent qu'il est mieux de greffer un sep vers la superficie de la terre, parce que, quand les greffes sont trop enfoncées en terre, elles prennent difficilement. On plantera des vignes dans les pays froids jusqu'aux Ides (2) de ce mois-ci, ou

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII, de l'Economie rurale de Varro, Liv. I.

jusqu'à l'Equinoxe, soit dans un terrain façonné au *pastinum* (3), soit dans une tranchée ou dans des fossés, conformément à la méthode que nous avons donnée (4).

---

## CHAPITRE II.

IL faut nettoyer à présent les prés & les garder dans les pays froids. On y défrichera aussi les co-teaux gras ainsi que les campagnes marécageuses, & on leur donnera le premier labour. Il faudra encore repasser les guérets qui auront été mis en état au mois de Janvier.

---

## CHAPITRE III.

ON semera le panis & le millet dans les contrées chaudes & seches. Ces plantes demandent une terre légère & ameublie, & viennent non-seulement dans le sablon, mais dans le sable même, pourvu que le climat soit humide & le sol arrosé : elles redoutent cependant un terrain sec & argilleux. On a soin de les délivrer

---

(3) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(4) Dans le Chap. XVII. du Liv. précédent.



assiduellement des mauvaises herbes : il en faudra cinq *sextarii* pour ensemençer un *Jugerum*.

---

## CHAPITRE IV.

IL faut semer à présent les deux especes de pois chiches dans un terrain qui soit très-gras & sous un climat humide , après les avoir fait tremper la veille dans l'eau , afin de les faire lever plutôt. Trois *modii* suffiront pour ensemençer un *Jugerum*. Les Grecs disent que les pois seront plus gros , lorsqu'on les aura arrosés d'eau chaude la veille du jour où on les semera : ils ajoutent qu'ils aiment les terrains voisins de la mer , & qu'ils viennent de meilleure heure quand ils sont semés en Automne.

---

## CHAPITRE V.

ON semera aussi le chanvre ce mois-ci , jusqu'à l'Equinoxe du Printemps , de la maniere que nous avons détaillée en Février (1).

---

(1) Voy. le Chap. V. du Liv. précédent.

## CHAPITRE VI.

ON sème à présent la cicerole , qui ne diffère de la gesse que par sa couleur obscure & noire , dans un terrain gras qui aura reçu le premier ou le second labour. Un *Jugerum* en aura assez de quatre *modii* , quoiqu'on pourra se contenter d'y en semer trois , ou même deux.

## CHAPITRE VII.

ON commence à présent à pulvériser les mottes de terre dans les vignobles , ce qu'il faut faire tant aux Calendes (1) de ce mois-ci , qu'à celles de tous les autres mois qui le suivront jusqu'à celui d'Octobre , non-seulement pour extirper les mauvaises herbes , mais encore pour empêcher que la terre , étant trop endurcie , n'étrangle le plant qui est encore tendre. On extirpera jusqu'aux racines du gramen qui causent un grand dommage aux vignes. Il faut bêcher à présent les vignobles dans les pays froids , & y échalasser les

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

seps & les lier , en observant d'employer pour les jeunes vignes des liens qui soient mols, parce que, s'ils étoient durs, ils les couperoit indubitablement, d'autant qu'elles sont très-tendres. On appuyera les grands seps sur un pieu fort, & les petits sur un plus mince. Ce pieu sera posé en face de l'Aquilon, & du côté du Ciel d'où vient le froid, attendu l'incommodité que son ombre occasionneroit au sep s'il étoit posé autrement ; il sera d'ailleurs éloigné du sep à la distance de quatre doigts ou d'un demi-pied, afin qu'on puisse bêcher librement autour du sep. Il y a des personnes qui tronquent à présent les vieux seps à une certaine élévation de terre dans la vue de les renouveler ; mais cette méthode est vicieuse, parce qu'il arrive communément qu'une plaie de cette nature pourrit au Soleil & à la pluie, parce qu'elle est trop considérable. C'est pourquoi il vaudra mieux les renouveler de cette façon-ci : on commencera par les déchauffer profondément jusqu'à ce que leurs racines soient à découvert, ensuite on les coupera en terre au-dessus de ces racines, afin qu'étant recouverts de terre par la suite, ils n'aient rien à craindre du froid ni du Soleil : encore n'en viendra-t-on à cette extrémité, que, lorsqu'il s'agira de seps d'une excellente espece, & dont les racines seront très-profondes, autrement il vaudra mieux les greffer avec des sarmens d'une bonne qualité. Tout ce que nous venons de dire

doit être fait au commencement du mois dans les pays chauds , & après les Ides (1) dans les pays froids. On bêchera le pied des sèps qui seront malades , ou dont le fruit séchera , & on les arrosera de vieille urine : on mettra aussi sous la terre qui les porte de la cendre de sarmens ou de chêne mêlée de vinaigre , ou bien , après les avoir coupés près de terre , on les réchauffera avec du fumier , & on en laissera croître les pousses qui paroîtront les plus fortes. Lorsqu'un sep aura été blessé par la houe ou par un instrument de fer quelconque , si la plaie est près de terre , enduisez-là de crotin de brebis ou de chevre , que vous y assujettirez avec des ligatures , & que vous recouvrirez de terre prise à son pied. Si c'est la racine d'un sep qui a été blessée , ajoutez à cet enduit du fumier liquide , lorsque vous recouvrirez la plaie.

---

## CHAPITRE VIII.

ON versera à présent de la lie d'huile extraite sans sel autour des racines des oliviers qui seront malades : il n'en faudra que six *congi*, suivant Columelle (1) , pour les plus grands arbres , quatre pour les arbres de moyenne taille , & plus

---

(1) Voy. le Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle , LIV. XI.

ou moins pour les autres à proportion de leur grandeur. D'autres jettent sur leurs racines de la paille de fèves jusqu'à la concurrence de deux *quali* pour un grand arbre; d'autres, après avoir préalablement couvert le tronc de l'arbre, répandent dessus la quantité de vieille urine d'homme qu'ils jugent suffisante, en faisant en même-temps à son pied une excavation propre à la contenir, sur-tout dans les lieux secs. On percera avec une tarrière Gauloise un olivier stérile, après quoi on prendra, du côté du Midi, sur un autre arbre qui produise beaucoup, deux branches également longues, que l'on enfoncera dans ce trou par chacun de ses côtés, de façon qu'elles s'y trouvent resserrées (2); &, après avoir coupé les portions de ces branches qui débordront de l'un & de l'autre côté du trou, on aura soin de les recouvrir avec un lut dans lequel il entrera de la paille. Si, au contraire, les arbres sont de belle venue, mais qu'ils ne rapportent

---

(2) Il faut supposer qu'on enfoncera ces branches d'un côté & de l'autre du trou chacune par leur cime, de sorte qu'en les prenant ensuite du côté opposé à celui par lequel on les aura introduites, on les tire fortement des deux côtés, à peu près comme les Cordonniers tirent leur fil, afin de réunir le bout le plus mince de l'une avec le plus gros bout de l'autre, comme deux coins qui seroient accolés par leur partie aiguë, & rapprochés l'un de l'autre jusqu'à ce qu'ils forment un parallélogramme. C'est en effet le moyen le plus sûr pour boucher bien exactement le trou.

point de fruits, on enfoncera dans leurs racines soit un pieu d'olivier sauvage, soit des pieus de pin ou de chêne (3). C'est aussi à présent que ceux qui sont dans l'usage de sarcler les bleds doivent le faire pour la seconde fois. On formera à présent, dans les pays froids, les pépinières de baies & d'autres semences dont nous avons parlé au mois de Février (4), & on donnera les derniers soins aux plans de rosiers au commencement du mois.

## CHAPITRE IX.

**I**L est très-bon de commencer à présent à s'occuper de la culture des jardins. On sème l'artichaut au mois de Mars. Ce légume aime une terre fumée & meuble, quoiqu'il lui soit plus aisé de venir dans une terre grasse : il sera à propos, si on veut le mettre à l'abri des taupes, de le semer dans une terre qui soit solide, afin que ces animaux pernicioeux ne viennent pas aisément à bout de la fouiller. Il faut semer les artichauts dans le temps que la Lune croît, & sur une planche qui leur ait été préparée d'avance, en laissant un demi-pied d'intervalle en-

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(4) Voy. le Chap. XXV. du Liv. précédent.

tre chaque graine. Il faut prendre garde que leur graine ne soit pas en terre dans une position renversée ; parce qu'elle ne donneroit que des artichauts qui seroient petits , courbés & durs. Il ne faut pas non plus enterrer profondément cette graine , mais on la tiendra entre trois de ses doigts que l'on enfoncera dans la terre , jusqu'à ce que la terre soit au niveau des premiers articles , après quoi on la recouvrira légèrement de terre , & on ne manquera pas de la délivrer assiduellement par la suite des mauvaises herbes , jusqu'à ce que les plantes qu'elle produira soient fortifiées , comme de l'arroser s'il survient de la chaleur. Si l'on brise la pointe de la graine , il en viendra des artichauts sans épines , de même que , si on la met tremper pendant trois jours dans de l'huile de laurier ou de nard , ou dans du baume blanc , ou dans de l'eau-rose , ou dans du mastic , & qu'on ne la mette en terre qu'après l'avoir fait sécher , il en viendra des artichauts qui auront le goût de celui de ces parfums dont elle aura été abreuvée. Il n'est pas douteux qu'il faudra arracher toutes les années quelques tiges de cette plante , tant pour soulager les meres que pour avoir des rejets que l'on dispersera dans d'autres plans : on les arrachera néanmoins avec une portion de leurs racines. Quant aux artichauts que l'on réservera pour en tirer de la graine , il faudra ,

après les avoir débarrassés de tous leurs rejetons , les couvrir d'un vase de terre ou d'une écorce , parce que le Soleil ou la pluie en font communément mourir la graine. Il est bon d'avoir souvent des chats au milieu des plans d'artichauts pour les garantir des taupes. Il y a des personnes qui ont à cet effet des belettes. Quelques-unes remplissent les trous de ces animaux de terre rouge & de jus de concombre sauvage. D'autres creusent plusieurs cavernes auprès des trous de taupes , afin que , lorsque le Soleil vient à y pénétrer , l'effroi fasse prendre la fuite à ces animaux. La plupart mettent à l'ouverture de leurs trous des pièges suspendus avec des foies d'animaux. On sème aussi très-bien ce mois-ci , dans les pays froids , l'oignon de Cypre , l'ail , la ciboule & l'origan , ainsi que l'anet. On peut aussi très-bien semer ou transplanter à présent la moutarde & les chous. On sème encore la mauve & le grand raifort , & l'on transplante l'origan : on peut semer la laitue , la poirée , le porreau & les capres , ainsi que la fève d'Égypte , la farriette & le cresson alenois. Il y a des personnes qui sement aussi à présent la chicorée & les raiforts , quand elles veulent en avoir pour l'Été. Il faut semer à présent les melons : comme il ne faut pas qu'ils soient trop pressés , on en mettra les graines à deux pieds de distance l'une de l'autre dans des terrains labourés ou



façonnés au *paslinum* (1), & principalement dans du sable. On aura soin de faire tremper auparavant ces graines pendant trois jours dans du vin mêlé de miel & dans du lait, pour ne les mettre en terre que lorsqu'elles seront séchées : cette précaution contribuera à donner aux melons une saveur agréable ; mais, si l'on veut qu'ils aient aussi de l'odeur, on laissera la graine, quand elle sera séchée, pendant plusieurs jours entre des feuilles de roses. On sème encore à présent les concombres dans des sillons écartés les uns des autres, auxquels on donne un pied & demi de profondeur & trois pieds de largeur. On laissera, sans le labourer, un intervalle de huit pieds entre ces sillons, sur lequel les concombres pourront s'étendre : comme l'herbe leur fait du bien, il n'est pas nécessaire de l'arracher ni de les sarcler. Si l'on en fait tremper la graine dans du lait de brebis & dans de l'hydromel, ils seront doux & blancs, de même que, si l'on met à deux *palmi* de distance sous eux un large vase rempli d'eau, ils deviendront tendres & s'allongeront en cherchant à gagner cette eau. Ils n'auront point de graine, lorsqu'avant d'en semer la graine on l'aura enduite d'huile du pays des Sabins, ou qu'on l'au-

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

ra frottée avec de l'herbe connue sous le nom de *culex* (2) broyée. Il y a des personnes qui mettent dans un roseau , après en avoir percé tous les nœuds pour le creuser , une fleur de concombre avec le bout de son tenon , de sorte que le concombre , qui vient dans ce roseau , s'étend jusqu'à une longueur immense. Ce légume redoute si fort l'huile que , si l'on en mettoit auprès de lui , il se recourberoit en forme de crochet : il se retourne aussi toutes les fois qu'il tonne , comme s'il étoit effrayé par la peur. Si l'on renferme sa fleur , sans la séparer de son tenon , dans un moule de terre cuite bien attaché , le concombre qui en naîtra prendra la forme de l'homme ou de l'animal que représentera ce moule. Tous ces faits sont attestés par Gargilius Martialis (3). Columelle (4) prétend que si l'on a des ronces ou des férules dans un lieu qui soit exposé au Soleil & fumé , & qu'après les avoir coupées près de terre , passé l'Equinoxe d'Automne , on les creuse avec un stilet de bois pour y enfoncer du fumier dans la moëlle , & y mettre ensuite une graine de concombre , il en naîtra des fruits qui pourront résister même au plus grand froid. On

(2) Le Pere Hardouin , Note 18. *ad Plin.* 19 , 5 , croit que c'est l'herbe aux puces.

(3) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

(4) Voy. le Chap. III. de son Econ. rur. Liv. XI.

semra les asperges ce mois-ci , vers les Calendes (5) d'Avril , dans un terrain gras , humide & labouré : il faudra à cet effet mettre dans de petites fosses alignées au cordeau deux ou trois graines d'asperge , en les espaçant d'un demi-pied , après quoi on couvrira le sol de fumier , & on en arrachera de temps en temps les herbes , ou bien on étendra dessus pendant l'Hiver de la paille que l'on ôtera au commencement du Printemps , moyennant quoi il en viendra des asperges au bout de trois ans. Mais il fera plus court de mettre en terre des pattes d'asperges qui donneront du fruit promptement. Voici comme on se procurera ces pattes : on creusera des fosses sur un terrain gras & fumé , dans chacune desquelles on mettra , après les Ides (5) de Février , ce qu'on pourra pincer de graine d'asperge avec trois de ses doigts , en la recouvrant légèrement de terre , & toutes ces graines venant à se réunir formeront une racine entortillée à laquelle on donne le nom de *spongia*. Cependant cette racine souffre elle-même des retards , puisqu'il faut l'entretenir pendant deux ans dans sa pépinière avec du fumier , & en arracher souvent les mauvaises herbes , & qu'on ne la transfère qu'après l'Equinoxe d'Automne , pour recueillir des asperges au Printemps. C'est pourquoi on trouvera mieux son compte à acheter ces racines toutes

---

(5) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

venues, qu'à les attendre long-temps en les élevant soi-même. Au reste, de telle façon qu'on se les soit procurées, on les arrangera sur le milieu de l'ados des planches, si le terrain est sec, & sur la pointe de leur élévation, s'il est humide. Il faut que l'eau ne fasse que passer sur les pattes d'asperges pour les arroser sans s'y arrêter. On n'arrachera pas les asperges que ces pattes auront produites la première année, mais on les rompra de peur d'ébranler les pattes elles-mêmes qui sont encore foibles, au lieu qu'il faudra les arracher les années suivantes, afin que les yeux, qui doivent en produire de nouvelles, soient découverts : en effet, si on continuoit de les rompre, il arriveroit que des terrains, qui sont ordinairement fertiles, se trouveroient barrés par les racines d'asperges qu'on y auroit laissées. Au surplus, c'est au Printemps qu'on pourra les consommer, & on réservera pour l'Automne celles dont on voudra cueillir la graine : quand cette graine sera cueillie, on mettra le feu à leur fanage, après quoi on couvrira les pattes de fumier & de cendre vers l'Hiver. On sème ce mois-ci la rüe dans des lieux exposés au Soleil; cette plante se contente d'avoir de la cendre répandue sur elle. Elle demande des terrains élevés, hors desquels l'eau puisse s'écouler aisément. Si l'on en met les graines en terre sans les tirer de leurs capsules, il faudra les y mettre avec la main les unes après les autres, au lieu que si elles sont dépouillées de leurs capsules,

lorsqu'on les semera, il faudra les jeter par-ci par-là, & les recouvrir avec un rateau que l'on fera passer dessus. Les tiges qui viendront de la graine qui aura été semée avec la capsule seront plus fortes que les autres, mais d'un autre côté elles seront plus tardives. Les petites tiges que l'on arrachera de cette plante au Printemps avec une partie de son écorce tiendront lieu de plant, au lieu qu'elle périroit si on la transféroit entière. Il y a des personnes qui inferent ces petites tiges dans une fève percée ou dans une bulbe quelconque, avant de les mettre en terre, afin qu'elles s'y conservent à l'aide de la vigueur que leur procureront ces corps étrangers. On donne aussi des malédictions à cette plante (6), & on préfère de la mettre dans une terre de brique dissoute, ce qui lui est effectivement avantageux. Mais elle viendra encore mieux (suivant ce qu'on assure) quand elle aura été volée (6). Elle aime à se reposer sous l'ombre du figuier. Elle ne souffre pas qu'on déracine l'herbe auprès d'elle, mais elle veut qu'on l'arrache. Elle craint d'être touchée par une femme dans le temps de ses règles. On sème la coriandre depuis ce mois-ci jusqu'à la fin d'Octobre. Cette plante se plaît dans une terre grasse, quoiqu'elle vienne également dans un terrain maigre. On croit que plus la graine est vieille, meilleure elle est. Elle aime l'eau.

---

(6) On n'attend pas de nous que nous cherchions les raisons de ces extravagances.

Une fois semée, elle vient avec toutes sortes de plantes potageres. Il faut semer les courges ce mois-ci. Ces plantes aiment un terrain gras, humide, fumé & meuble. Elles ont ceci de remarquable, que les graines que l'on tire de leur col donnent des courges longues & frêles, au lieu que celles que l'on tire de leur ventre en donnent de plus grosses, comme celles que l'on tire de leur extrémité inférieure en donnent de larges, pourvu qu'on les mette en terre la cime renversée. Quand les courges ont commencé à prendre une certaine consistance, on leur donne des appuis pour les aider à croître. On laisse pendre à leurs tenons jusqu'en Hiver celles que l'on conserve dans la vue d'en avoir de la graine, après quoi on les enleve & on les met au Soleil ou à la fumée, sans quoi leur graine se pourriroit & périrait. On sème ce mois-ci la blette dans tel terrain que ce puisse être, pourvu qu'il soit cultivé; il ne faut ni délivrer des mauvaises herbes ni sarcler cette plante potagere. Quand une fois elle sera venue, elle se renouvellera d'elle-même pendant une suite de siècles en répandant à terre sa semence, de façon qu'il ne sera pas facile, quand même on le voudroit, de la détruire. On sème aussi à présent le serpolet, tant en plant qu'en graine : celle-ci est toujours meilleure lorsqu'elle est vieille. Cette plante sera plus garnie de feuilles quand elle sera semée auprès d'une mare d'eau ou d'un lac, ou sur les bords d'un

puits. On sème aussi très-bien à présent l'anis & le cumin. Ces deux plantes réussissent mieux dans des terrains fertiles , quoiqu'elles viennent également dans d'autres , pourvu qu'on les aide avec de l'eau & du fumier.

---

## CHAPITRE X.

ON semera la grenade au mois de Mars ou d'Avril dans les climats tempérés , & au mois de Novembre dans ceux qui seront chauds & secs. Le grenadier aime un terrain argilleux & maigre , quoiqu'il ne réussisse pas moins dans un terrain gras. Les pays chauds lui sont favorables. On le sème en plant arraché de la racine d'un grand arbre. Quoiqu'il y ait plusieurs façons de le semer , la meilleure cependant consiste à coucher obliquement dans une fosse une branche de cet arbre de la longueur d'un *cubitus* , & de la grosseur d'un manche d'instrument , qui aura été amincie par les deux bouts avec une serpe bien tranchante , & que l'on aura eu soin d'enduire auparavant de fiente de porc , tant du côté de la tête que du côté d'en bas. On peut encore l'enfoncer profondément à l'aide d'un maillet dans un terrain non labouré. Quand la branche qu'on mettra en terre aura été prise sur l'arbre dans le temps qu'il étoit déjà garni de boutons ,

elle prendra beaucoup mieux. Si on a soin , en la mettant dans la fosse, de charger sa racine de trois petites pierres, on pourvoira par-là à ce que son fruit ne se fende pas. Il faut prendre garde de ne pas la mettre en terre la tête renversée. On croit que les fruits de cet arbre deviennent aigres quand on l'arrose trop assiduellement , d'autant que la sécheresse les rend doux & les fait multiplier en abondance : pour empêcher néanmoins qu'il n'en vienne une trop grande quantité, il faudra opposer un peu d'eau à leur abondance excessive. Il faut bêcher le pied de cet arbre tant en Automne qu'au Printemps. S'il donne naturellement des fruits aigres , on répandra sur sa cime un peu de laër broyé dans du vin, ou bien l'on enfoncera un clou de bois gommeux de pin (1) dans ses racines après les avoir déchauffées. D'autres enterrent de l'algue marine auprès de ses racines ; & quelques-uns y ajoutent de la fiente d'âne & de porc. S'il ne garde pas bien sa fleur , on mêlera de vieille urine avec de l'eau par parties égales , pour en verser trois fois par an sur ses racines. Il suffira d'en verser une *amphora* sur chaque arbre : on pourra encore lui donner de la lie d'huile extraite sans sel , ou mettre de l'algue auprès de ses racines, & l'arroser deux fois par mois ; ou bien il faudra entourer d'un petit cercle de plomb le tronc de

---

(1) Voy: la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.



l'arbre quand il sera en fleurs , ou l'envelopper d'une peau de serpent. Si ses fruits se fendent, on mettra une pierre au milieu de sa racine (1) ou on semera de la scille dans son voisinage. Lorsque ses fruits auront été tordus sur l'arbre même dans le temps qu'ils y étoient attachés par la queue , ils se conserveront toute l'année sans se gâter. S'ils sont attaqués par les vers, on frotte les racines de l'arbre avec du fiel de bœuf , & ces vers meurent aussitôt, de même qu'il en revient difficilement quand on les a ratissés avec un clou de cuivre : de l'urine d'âne mêlée avec de la fiente de porc les empêche aussi de s'y mettre. De la cendre répandue fréquemment autour d'un tronc de grenadier , avec de l'eau de lessive , rend cet arbre beau & fertile. Martialis (2) assure que les grains de son fruit seront blancs, pour peu que l'on mette sur ses racines, pendant trois ans de suite, un mélange composé d'un quart de gyp contre trois quarts d'argille & de craie. Il dit aussi qu'il donnera des grenades énormément grosses, si l'on enterre, dans son voisinage , une marmite de terre dans laquelle on aura enfermé une de ses branches avec sa fleur : en effet, lorsqu'on aura attaché cette branche à un pieu, pour l'empêcher de se rapprocher de l'arbre , & que l'on aura couvert la marmite pour la préserver de l'eau qui pourroit y entrer,

---

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XV. LIV. II.

les fruits que l'on y trouvera , en l'ouvrant en Automne, seront de la grandeur de la marmite même. Il prétend encore qu'un grenadier donnera beaucoup de fruits , lorsqu'on aura enduit son tronc de jus de tithymalle & de pourpier mêlés ensemble par parties égales, avant que les boutons paroissent. Il assure qu'on peut le greffer en joignant des branches de deux arbres voisins les unes avec les autres , de façon que les branches tant d'un arbre que de l'autre étant fendues, elles se réunissent du côté de la moëlle. On ne peut le greffer que sur lui même à la fin du mois de Mars , vers les Calendes ( 3 ) d'Avril ; mais aussitôt qu'on aura coupé son tronc pour cette opération , il faudra y insérer un rejetton très-récent , de peur que si on tardoit à le faire , le peu d'humidité que ce rejetton contiendrait ne s'évaporât. On conserve les grenades en les mettant par rangées suspendues par la queue, que l'on aura poissée préalablement. Autre manière : quand on les a cueillies saines , on les plonge dans de l'eau de mer ou dans de la saumure bouillante, afin qu'elles s'en imbibent ; trois jours après on les fait sécher au Soleil, sans les laisser en plein air pendant la nuit, après quoi on les suspend dans un lieu frais , &, lorsqu'on veut en faire usage par la suite, on les fait trem-

---

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I,

per la veille dans de l'eau douce. On prétend qu'elles ne le cedent pas alors en bonté à celles qui sont dans leur nouveauté. Il en est de même lorsqu'elles ont été ensevelies dans de la paille séparées les unes des autres, de façon à ne pouvoir pas se toucher. On fait encore un long fossé, & après avoir préparé une écorce de la grandeur de ce fossé, on fiche les grenades sur cette écorce par la pointe du rejetton auquel elles sont attachées, après quoi on renverse l'écorce sur le fossé, afin qu'elle garantisse de l'humidité les grenades qui se trouvent dès-lors suspendues sous la terre sans la toucher. On les conserve encore en les couvrant d'argille & en les suspendant dans un lieu frais quand cette argille est séchée, ou en les enfonçant dans un petit vaisseau de terre rempli de sable jusqu'à moitié, qu'on laissera en plein air, après avoir fiché la queue de chaque grenade dans un roseau ou dans des baguettes de sureau, & les avoir ainsi enfoncées dans le sable séparées les unes des autres, de façon qu'elles soient élevées de quatre doigts au-dessus du sable. On peut aussi mettre ce vaisseau dans une fosse de deux pieds de profondeur faite à la maison : pour les garder dans l'un & l'autre cas, il sera mieux de les cueillir avec une longue branche. Autre maniere de les conserver : on les suspend dans un petit vaisseau de terre rempli d'eau jusqu'à moitié, de façon qu'elles ne touchent pas l'eau, & l'on ferme ce

vaisseau de peur que l'eau ne s'y introduise. On les arrange encore dans une futaille pleine d'orge, de façon qu'elles ne se touchent pas mutuellement, & l'on couvre la futaille. Maniere de faire du vin de grenade : on met des grains mûrs nettoyés avec soin dans un cabas de palmier, pour les pressurer dans un pressoir à vis, après quoi on fait cuire à petit feu le jus qu'ils ont rendu jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié ; & quand il est refroidi, on le renferme dans de petits vaisseaux poissés & enduits de gyp. Il y a des personnes qui, au lieu de le faire cuire, mettent une livre de miel sur un *sextarius* de jus, avant de le renfermer dans les vaisseaux que nous venons de dire pour le garder. On sème le citronnier au mois de Mars de quatre façons, sçavoir en pepins, en branches, en boutures & en billes. Cet arbre aime à se trouver dans une terre peu compacte, & sous un climat humide, comme à ne jamais manquer d'eau. Si on veut le semer en pepins, voici comme il faudra s'y prendre : on bêchera la terre à deux pieds de profondeur, & après y avoir mêlé de la cendre on formera de petites planches séparées par des rigoles à travers lesquelles l'eau s'écoulera de part & d'autre. Ensuite on creusera avec les mains sur ces planches une fosse d'un *palmus*, dans laquelle on mettra trois pepins joints ensemble, de façon que leur pointe soit renversée, puis on les recouvrira de terre & on les arrosera tous les jours. Ils

seront moins lents à venir si on les arrose avec de l'eau tiède qui leur fera beaucoup de bien. Dès qu'ils seront une fois levés, on ne cessera pas d'arracher l'herbe autour d'eux. On peut les transplanter de là quand ils auront trois ans. Si on veut mettre en terre une branche de citronnier, il ne faudra pas l'y enfoncer à plus d'un pied & demi de profondeur, de peur qu'elle n'y pourrisse. Mais il est plus à propos d'en planter une bille de la grosseur d'un manche d'instrument & de la longueur d'un *cubitus*, que l'on amincira par les deux bouts, & dont on ôtera les nœuds & les piquans, en laissant néanmoins sur le dos de la bille les boutons qui promettent un germe futur. Les personnes qui portent l'attention plus loin enduisent de fiente de bœuf le dos de la bille dans tout son contour, ou en couvrent les deux bouts d'algue marine ou d'argille paîtrie, avant de la déposer dans un terrain façonné au *pastinum* (4). La bouture peut être moins grosse & plus courte que la bille, mais on l'enterre de la même manière, avec cette différence qu'elle doit sortir de terre à la hauteur de deux *palmi*, au lieu que l'on enterre la bille entière. Il n'est pas nécessaire de laisser de grands intervalles entre les citronniers. Il ne faut pas les associer avec d'autres arbres. Ils se plaisent dans les lieux chauds, pourvu qu'ils soient arrosés, &

---

(4) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

principalement quand ils sont voisins de la mer & que l'eau n'y manque pas. Si l'on veut cependant forcer cet arbre à venir dans une contrée froide, il faudra le placer dans un lieu muni de murailles ou exposé au midi; encore le couvrira-t-on pendant l'Hiver de grosse paille, de façon qu'il soit entièrement caché, & dès que l'Été fera venu, on le découvrira sans risque pour le remettre à l'air. On en plante les boutures ou les billes dans les climats très-chauds en Automne: j'en ai planté dans des climats très-froids au mois de Juillet & d'Août, & en les animant par des arrosemens répétés tous les jours, je suis parvenu à les voir croître très-bien & rapporter du fruit. On croit que le citronnier vient mieux quand on sème des courges auprès de lui, & qu'en brûlant le fanage de ces plantes, la cendre en est bonne pour cet arbre. Il aime à être bêché assiduellement, & cette culture lui fait donner de plus gros fruits. On ne le taille que très-rarement, & on n'en retranche alors que les branches desséchées. On le greffe au mois d'Avril dans les pays chauds, & au mois de Mai dans les pays froids: on ne le greffe pas sous l'écorce, mais on en fend le tronc dans le voisinage de ses racines. On le greffe sur le poirier, suivant la pratique de quelques personnes, & sur le mûrier; mais il ne faut pas manquer d'en couvrir les greffes d'un panier ou d'un petit vaisseau de terre cuite. Martialis (2)

assure que cet arbre n'est jamais sans fruit chez les Assyriens : & j'ai remarqué la même chose dans des terres que je possède au territoire de Naples (5) en Sardaigne , où le sol & le climat sont chauds & où l'eau abonde ; en effet les fruits de cet arbre se succèdent toujours les uns aux autres comme par degrés , de sorte que les fruits mûrs sont remplacés par des fruits aigres , & que le temps de ceux-ci étant passé , il leur en succède d'autres qui sont en fleurs , la nature ayant , pour ainsi dire , avantage cet arbre d'un cercle de fécondité continuelle. On prétend que la pulpe de ces fruits , d'aigre qu'elle est , devient douce , lorsque l'on a fait tremper pendant trois jours dans de l'hydromel , ou encore mieux dans du lait de brebis , les pepins que l'on devoit mettre en terre. Il y a des personnes qui percent au mois de Février le tronc de cet arbre avec une tarière de bas en haut , de façon que ce trou soit oblique , & qu'il ne soit point ouvert par en haut , & elles assurent qu'en laissant couler la sève par ce trou jusqu'à ce que les fruits soient formés , & en le bouchant ensuite avec un lut , la pulpe de ces fruits devient douce. On peut conserver les citrons sur l'arbre même qui les porte presque pendant toute l'année : il sera cependant mieux de les renfermer dans de petits vases quelconques.

---

(5) Il ne faut pas confondre cette ville située en Sardaigne , avec la Capitale du Royaume de ce nom.

Si on veut les cueillir pour les conserver, il faudra le faire de nuit & quand la Lune sera cachée, sans les séparer des petites branches d'où ils pendent, auxquelles on laissera leurs feuilles, après quoi on les arrangera chacun à part. Les uns les renferment chacun dans un vase particulier, ou les couvrent de gyp & les gardent après les avoir arrangés ainsi dans un lieu ombragé. La plupart les conservent en les ensevelissant dans de la sciure de cedre, ou dans de la litiere menue, ou dans de la paille. Les neffliers se plaisent particulièrement dans les pays chauds, pourvu qu'ils soient arrosés, quoiqu'ils viennent également bien dans les pays froids, sur-tout s'ils sont plantés dans un sable gras, ainsi que dans une terre pleine de gravier & mêlée de sable, ou dans de l'argille mêlée de cailloux. Il faut les planter en boutures au mois de Mars ou de Novembre dans un terrain qui soit fumé & labouré, & de façon que les deux extrémités de la bouture soient recouvertes de fumier. Les accroissemens de cet arbre sont très-tardifs. Il aime à être raillé & bêché autour de son pied, ainsi qu'à être ranimé souvent avec un peu d'eau pendant les sécheresses. On en sème aussi les osselers, mais on ne peut espérer pour lors de le voir venu qu'au bout d'un terme très-reculé. Si les vers attaquent cet arbre, il faut le délivrer de ces animaux avec un stilet de cuivre, & les asperfer de lie d'huile, ou de vieille urine



d'homme , ou de chaux vive , mais cependant avec ménagement , de peur de porter préjudice à l'arbre lui-même , ou enfin verser sur eux de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins. Si l'on craint que ces remèdes n'aient rendu l'arbre stérile , on lui rendra sa fertilité en répandant sur ses racines du fumier & de la cendre de vigne. Si les fourmis le molestent , on les fera périr avec de la terre rouge mêlée de vinaigre & de cendre. Si ses fruits tombent , on fichera au milieu de son tronc un morceau de sa racine , que l'on coupera à cet effet (1). On le greffe au mois de Février sur lui-même , sur le poirier & sur le pommier. Il faut cependant prendre la greffe que l'on emprunte de cet arbre au milieu de son tronc , parce qu'elle ne vaudroit rien si elle étoit prise sur ses extrémités. Il faut le greffer en fente dans le tronc même , parce que la maigreur de son écorce , qui n'a aucune sève , ne pourroit pas fournir à la nourriture de la greffe. Quand on veut garder des neffles , on les cueille avant qu'elles soient mûres , quoiqu'elles ne laisseront pas de se conserver assez long-temps sur l'arbre même , & on les renferme dans de petites cruches poissées , ou on les suspend par rangées , ou enfin on les fait confire , suivant la méthode de quelques personnes , dans de l'oxycrat ou dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Il faut les cueillir au milieu d'un jour serein , &

les enfouir dans de la paille, en les séparant les unes des autres, de peur qu'elles ne se gâtent en se touchant mutuellement, ou bien on les cueillera à demi-mûres avec leurs queues, & après les avoir fait tremper pendant cinq jours dans de l'eau salée, on continuera de les en arroser souvent afin qu'elles nâgent toujours dans cette eau. On les conserve aussi dans du miel, pourvu qu'on les ait cueillies avant qu'elles fussent mûres. Il faut mettre en terre du plant enraciné de figuier dans les pays chauds au mois de Novembre, dans les pays tempérés au mois de Février, & dans les pays froids au mois de Mars ou d'Avril pour le mieux : si c'est une bouture ou une cime de figuier que l'on veut mettre en terre, il faut les y mettre à la fin d'Avril lorsqu'elles seront abreuvées par la nouvelle seve. Lorsqu'on met du plant enraciné dans une fosse, il faut remplir de pierres le fond de cette fosse & mêler du fumier avec la terre dont on recouvrira ses racines. Si le pays est froid, on en mettra la cime à l'abri du froid en la couvrant de morceaux de roseaux qui seront coupés à cet effet entre deux nœuds. Si l'on veut mettre en terre une cime de figuier, il faudra couper sur le côté de l'arbre exposé au Midi une branche de deux ou trois ans garnie de trois cornes, & la couvrir de terre, de façon que ces cornes se trouvant partagées par la terre qui sera entassée entre el-

les, elles semblent autant de rejettons distincts. Si c'est une bouture que l'on veut mettre en terre, on s'y prendra de la même manière que pour les autres plantes, si ce n'est qu'on en fendra légèrement l'extrémité inférieure pour y insérer une pierre (1). J'ai mis en Italie dans un terrain façonné au *paslinum* (4), à la fin du mois de Février ou de Mars, des pieds de figuiers déjà forts, qui ont rapporté du fruit dans l'année même, comme pour payer le tribut du bonheur qu'ils avoient eu d'y bien prendre. Il faut choisir du plant de figuier qui soit chargé de beaucoup de nœuds : on regarde comme stérile celui qui est lisse, & dont les yeux sont séparés les uns des autres par de longs entre-nœuds. Si l'on commence par élever le plant de figuier dans une pépinière, & qu'on ne le transfère dans une fosse que lorsqu'il sera avancé, il produira de meilleurs fruits. Il y a des personnes qui assurent qu'il est fort utile d'insérer le plant de figuier dans une bulbe de scille coupée en deux, & de l'y garotter avec des ligatures. Cet arbre demande des fosses profondes, des espacements considérables & une nature de terre dure, maigre & sèche, afin que ses fruits acquièrent un bon goût. Il vient aussi dans des terrains pierreux & raboteux, & même il n'y a presque point d'endroits où on ne puisse le planter. Comme les figues qui viennent dans les pays montagneux & froids, ont moins de lait que

d'autres, elles ne peuvent pas se conserver longtemps sèches, aussi les consomme-t-on quand elles sont vertes, temps où elles sont plus grosses & d'un goût plus fin, au lieu que celles qui viennent dans des campagnes & dans des pays chauds, sont plus grasses & se conservent très-longtemps sèches. Si l'on vouloit compter toutes les espèces de figes, le nombre en seroit immense : il nous suffira donc de dire que la culture est la même pour toutes les espèces, mais que cependant quand on veut les faire sécher, ce sont les blanches qu'il faut choisir de préférence, parce qu'elles se conservent mieux que les autres. Plantons dans les pays froids des figes précoces, afin qu'en venant de bonne-heure elles puissent prévenir la saison des pluies ; plantons au contraire dans les pays chauds & brûlans des figes tardives. Le figuier aime à être bêché assiduellement. Il sera bon de le fumer en Automne, & sur-tout avec du fumier de voliere. Il faut en retrancher les branches pourries ou celles qui seront mal venues, & le tailler de telle façon, qu'étant ravallé il puisse s'étendre sur les côtés. La figue a un goût émoussé dans les terrains humides : il faut, pour obvier à cet inconvénient, répandre un peu de cendre sur les racines de l'arbre après les avoir rognées. Il y a des personnes qui plantent un figuier sauvage dans leurs figerries, pour se dispenser de la nécessité d'en suspen-

dre les fruits à chaque figuier , pour lui tenir lieu de remède (6). C'est au mois de Juin vers le Solstice que l'on fait la caprification , c'est-à-dire , que l'on suspend aux figuiers des figues sauvages vertes enfilées en forme de guirlandes. Si l'on n'a pas de figues sauvages on y suspendra une branche d'aurone , ou bien on enterrera autour des racines du figuier de ces vessies qui se trouvent sur les feuilles des ormes , ou des cornes de belier , ou enfin on scarifiera le tronc du figuier dans l'endroit où il sera gonflé , afin que l'humeur puisse s'en écouler. Pour empêcher les vers de se mettre à un figuier , on mettra en terre avec le plant de cet arbre une branche de rérebinthe ou une bouture de lentisque la cime renversée. On ratifiera ceux qui s'y feront établis avec des crochets de cuivre. D'autres versent sur ses racines , après les avoir déchauffées , de la lie d'huile , d'autres y répandent de vieille urine , d'autres enfin enduisent les retraites de ces animaux de bitume & d'huile ou simplement de chaux vive. S'il est molesté par les fourmis , il faut enduire son tronc d'un mélange de terre rouge , de beurre & de poix liquide. D'autres assurent que pour le préserver des fourmis il faut suspendre à ses branches un de ces poissons

---

(6) Voyez la Note 2 ; du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle , LIV. XI.

connus sous le nom de *coracini* (7). Lorsqu'un figuier laisse tomber ses fruits, comme s'il étoit attaqué de quelque maladie, les uns le frottent de terre rouge ou de lie d'huile extraite sans sel mêlées avec de l'eau, les autres suspendent à ses branches, soit une écrevisse avec une branche de rue, soit de l'algue marine, soit une botte de lupins : d'autres enfin fichent un coin dans sa racine après l'avoir percée avec une tarière (1), ou font plusieurs incisions à son écorce avec une hache. Si l'on veut que les figuiers donnent du fruit en abondance & que ce fruit soit gras, lorsqu'ils commenceront à produire des feuilles, on abattra, dès que les nouveaux germes paroîtront, l'extrémité de leurs cimes, ou simplement la cime qui sera poussée du milieu de l'arbre. Si l'on veut qu'un figuier qui n'est pas tardif le devienne, on arrachera les figues qui y seront venues les premières, quand elles seront grosses comme une fève. Pour faire mûrir promptement les figues, on les frottera, dans le temps qu'elles seront vertes & qu'elles commenceront un peu à rougir, avec du jus d'oignon long mêlé d'huile

---

(7) Ce nom paroît avoir été donné à ces poissons à cause de leur couleur noire, analogue à celle du corbeau. On les appelle même encore aujourd'hui *corbeaux* dans quelques-unes de nos provinces, ainsi que l'observe le P. Hardouin dans la Note 9, *ad Plin.* 9, 16.

& de poivre. Il faut greffer les figuiers au mois d'Avril entre leur écorce, ou en fente si ce sont de jeunes arbres, en prenant néanmoins pour lors la précaution de couvrir sur le champ la greffe & de la lier de peur que l'air n'y pénètre. Les greffes prennent mieux sur ces jeunes arbres, lorsqu'avant de les greffer on les aura coupés près de terre. Il y a des personnes qui les greffent aussi au mois de Juin. Il faut choisir pour l'employer en greffe un rejetton d'un an, parce que, s'il étoit plus ou moins vieux, il seroit regardé comme inutile. On pourra enter les figuiers en écusson au mois d'Avril dans les terrains secs, mais il fera mieux de les enter de cette façon au mois de Juin dans les terrains humides, & au mois d'Octobre dans les pays chauds. On peut aussi propager le figuier avec ses branches. Au surplus on le greffe sur le figuier sauvage; sur le mûrier & sur le platane, tant en employant des yeux qu'en employant des rejettons. On peut conserver des figues vertes, soit en les arrangeant dans du miel, de façon qu'elles ne se touchent pas mutuellement, soit en les renfermant chacune séparément dans une courge verte que l'on aura creusée à l'effet qu'elles y trouvent leur place, & que l'on refermera ensuite avec le morceau même de la courge que l'on aura coupée pour la creuser, après quoi on la suspendra dans un endroit où il ne pénètre ni feu, ni fumée. D'autres cueillent avec leurs

queues des figues nouvelles avant qu'elles soient mûres, & les renferment dans un vase de terre neuf en les séparant les unes des autres, après quoi ils suspendent ce vase dans une futaille pleine de vin, & l'y laissent nâger. Martialis (2) prétend que l'on peut faire sécher les figues de plusieurs façons pour les conserver, mais comme une seule suffit, on préférera celle-ci qui est usitée par toute la Campanie : on les étendra donc sur des claies jusqu'à midi, & tandis qu'elles seront encore molles on les mettra dans un panier, après quoi, lorsque le four aura le degré de chaleur qu'on lui donne pour faire cuire le pain, on y renfermera ce panier posé sur trois pierres, afin que le feu n'y prenne pas, & on le fermera : lorsque les figues seront cuites on les renfermera toutes chaudes dans un vase de terre bien poissé, en les comprimant fortement & en les entremêlant de feuilles de figuier, puis on bouchera exactement le vase avec un couvercle. Si l'on ne peut pas étendre les claies à l'air à cause de l'abondance des pluies, on les étendra à la maison en les élevant au-dessus du sol d'un demi-pied, afin qu'elles puissent être échauffées avec de la cendre chaude qu'on mettra dessous, & qui fera le même effet que le Soleil : mais on aura l'attention de les retourner de temps en temps, pour les mettre alternativement sur leurs deux côtés dont la séparation est marquée par la nature, afin que leur peau se



sèche; & que, lorsqu'on aura ensuite rapproché leur pulpe, elles puissent se conserver dans de petites boîtes ou dans des caisses distribuées en cases. D'autres étendent sur des claies des figues médiocrement mûres, après les avoir partagées en deux pour les faire sécher pendant une journée entière, en prenant le soin de les rentrer la nuit à la maison. On met utilement en terre dans ce temps-ci des cimes de figuiers, lorsque ces arbres commencent à germer, pour se procurer du plant de figuier, au cas que l'on en manque. Quand on veut qu'un seul & même figuier donne des fruits de différentes espèces, on lie ensemble en les tordant deux branches de figuier, dont l'un donne des figues rouges & l'autre en donne de blanches, afin de contraindre leurs germes à se réunir, après quoi on les met en terre arrangées ainsi, on les fume & on leur donne de l'eau pour favoriser leur développement, & dès qu'elles commencent à pousser, on colle entre eux, avec quelque matière visqueuse, les yeux qui paroissent les premiers, & ces germes ainsi collés montrent par la suite deux couleurs divisées dans un seul fruit & réunies par la séparation que la nature a marquée sur ce fruit. On peut aussi greffer & planter à présent les poiriers ou les pommiers ainsi que les coignassiers. On greffe encore le prunier : on met aussi en terre les cormes & les mûres le neuvième jour des Calendes (3) d'Avril, & l'on

greffe les pistachiers : on sème aussi la graine de pin dans les pays froids.

---

## CHAPITRE XI.

**I**L faut se pourvoir de bœufs dans ce mois-ci : en effet, soit que nous les tirions des troupeaux qui nous appartiennent, soit que nous les achetions à des étrangers, il sera toujours à propos de nous en pourvoir à présent plutôt qu'en tout autre temps, parce que, n'étant pas engraisés par les herbes de la saison, ils ne pourront cacher ni la fraude du vendeur, ni leurs propres défauts, ou que, n'ayant pas encore acquis toute leur force, ils ne pourront pas s'y confier assez pour résister opiniâtement aux efforts qu'on fera pour les dompter. Voici cependant les qualités qu'il y aura à rechercher dans ces animaux, soit qu'on veuille les tirer de ses propres troupeaux, soit qu'on veuille les prendre dans des troupeaux étrangers : il faudra qu'ils soient jeunes, qu'ils aient les membres carrés & gros, le corps plein, les muscles & les nerfs saillans par tout le corps, les oreilles grandes, le front large & crépu, les babines & les yeux noirs, les cornes fortes & arquées, sans cependant que la courbure en soit difforme, les narines ouvertes & camu-  
ses,

ses, le chignon plein de muscles & épais, le fanon large & tombant jusqu'aux environs du genou, la poitrine ample, les épaules vastes, le ventre assez grand, les flancs allongés, les reins larges, le dos droit & plat, les jambes solides, nerveuses & courtes, les ongles grands, la queue longue & bien garnie de poils, le poil drû & court par tout le corps, & dont la couleur soit sur-tout rousse ou brune. Au reste, il vaudra mieux acheter des bœufs dans son voisinage que loin de son canton, parce qu'alors le changement de sol & de climat ne les incommodera point, & s'il ne s'en trouve pas dans le voisinage, on en fera venir de climats qui soient semblables à celui auquel on les destina. Il faut sur-tout avoir soin de n'en acquérir que de bien appareillés du côté de la force nécessaire pour tirer, de peur que la vigueur du plus fort n'entraîne la ruine du plus foible. Quant à leur caractère, voici ce qu'il y aura à examiner : il faudra qu'ils soient fins & doux, qu'ils craignent d'être excités au travail par la voix ou par les coups, & qu'ils aient bon appétit. Il n'y a point de nourriture qui leur soit meilleure que le fourage vert, quand la nature du pays permettra de leur en donner, mais, lorsqu'on en manquera, on ne leur en donnera qu'autant que l'abondance de ce genre de pâture le permettra, ou que le surcroît du travail qu'on leur fera faire l'exigera. On se pourvoira aussi à présent de taureaux, quand on aura à cœur de

faire multiplier les troupeaux, ou bien on laissera croître dans ses propres troupeaux depuis leur jeunesse ceux qui auront les qualités suivantes, c'est-à-dire, ceux qui seront hauts, pourvu qu'ils soient dans le moyen âge, & plutôt au-dessous de la jeunesse que voisins de la vieillesse, & qui auront les membres grands, la figure affreuse, les cornes petites, le chignon vaste & plein de muscles, & le ventre ferré. C'est aussi principalement à présent que l'on se pourvoira de vaches, mais on en choisira qui aient la taille très-haute, le corps allongé, le ventre d'une grande capacité, le front haut, les yeux noirs & grands, les cornes belles & particulièrement noires, l'oreille velue, le fanon très-long ainsi que la queue, les ongles courts, les jambes noires & petites; leur meilleur âge sera celui de trois ans, tant parce qu'elles pourront donner de bonnes portées jusqu'à l'âge de dix ans, que parce qu'il ne faut pas les laisser couvrir par les taureaux avant l'âge de trois ans. Mais un homme attentif ne négligera pas de se défaire de ses vieilles vaches, & d'en acheter de temps en temps de nouvelles, ainsi que de reléguer celles qui seront stériles à la charrue & au travail. Les Grecs assurent que pour leur faire concevoir des mâles, il faut lier le testicule gauche du taureau dans l'acte du coït, & que pour leur faire concevoir des femelles, il faut lui lier le testicule droit, pourvu cependant que le taureau se

soit abstenu de cet acte long-temps d'avance, afin que , lorsqu'il en sera temps, il s'y livre avec d'autant plus d'ardeur que sa jouissance aura été plus différée. Au reste il faut avoir, pour ce genre de bétail, des terrains voisins de la mer & exposés au Soleil où on le mettra pendant l'Hiver, & des terrains ombragés & frais & sur-tout montagneux où on le mettra pendant l'Été, parce que les lieux où il trouve le mieux sa pâture sont ceux qui sont plantés en arbrisseaux & où l'herbe croît entre ces arbrisseaux, quoiqu'on puisse très-bien le mener paître sur le bord des rivières, vû l'aménité de ces sortes d'endroits. Plus les eaux sont chaudes plus elles sont favorables aux vaches qui portent; c'est pourquoi il est fort utile de les tenir dans des endroits où l'eau de pluie forme des mares chaudes, quoique ce genre de bétail supporte bien le froid, & qu'il puisse aisément passer l'Hiver en plein air. Il sera à propos de procurer aux vaches des enclos d'une grande étendue, parce qu'autrement celles qui seroient pleines courroient le risque d'être blessées. Quant à leurs étables, il faudra qu'elles soient pavées en pierres ou couvertes de gravier ou de sable, & légèrement pentives, afin que l'humidité puisse s'en écouler: on les exposera aussi au Midi, afin de les garantir des vents froids, au passage desquels on opposera même quelque barrière.

## CHAPITRE XII.

IL faut dompter à la fin de ce mois-ci des bœufs de trois ans , parce qu'on ne peut plus venir à bout de les dompter quand ils ont plus de cinq ans , attendu que la dureté qu'ils ont acquise avec l'âge ne s'y prête plus. On les domptera donc aussitôt qu'on les aura pris , pourvu qu'on ait commencé à les apprivoiser d'avance en les maniant fréquemment dans leur jeunesse. Il faudra que l'étable , dans laquelle on mettra les nouveaux bœufs , soit bien spacieuse , & que l'emplacement qui la précédera ne soit point resserré , afin que , lorsqu'on viendra à les en faire sortir , ils ne trouvent rien sur leur chemin qui puisse les blesser. Cette étable sera traversée par des soliveaux fixés aux murs à sept pieds d'élévation de terre , auxquels on attachera les bœufs qui ne seront pas encore domptés : après quoi on choisira un jour où il fasse beau temps , & qui soit libre de tout empêchement (1), pour conduire à cette étable les bœufs que l'on aura pris.

---

(1) Palladius , qui a tiré tout ceci de Columelle , veut apparemment désigner ici un jour qui ne soit point fêté , comme l'exige cet Auteur dans le Chap. II. du Liv. VI. de son *Economie rurale*.

S'ils sont trop méchans, on les appaîsera en les tenant attachés pendant un jour & une nuit sans leur donner à manger : ensuite le bouvier s'approchant d'eux, non pas de côté ni par derrière, mais en face, les carressera tant par la douceur de sa voix que par l'appas de la nourriture qu'il leur présentera, & leur maniera les narines & le dos, en y versant de temps en temps du vin pur. On prendra néanmoins garde qu'ils ne frappent quelqu'un du pied ou de la corne, parce qu'ils conserveroient cette habitude vicieuse, s'ils s'apercevoient qu'elle leur eût réussi dans les commencemens. Lorsqu'ils seront adoucis, on leur frottera la gueule & le palais avec du sel, puis on leur jettera dans la gueule des morceaux de graisse très-salée du poids d'une livre, & on leur versera à la corne dans le gosier un *sextarius* de vin par tête : cette méthode observée pendant trois jours de suite, fera tomber toute leur fureur & leur méchanceté. Il y a des personnes qui les attellent ensemble & qui leur apprennent à porter des fardeaux légers ; en effet il est très-utile, lorsqu'on les destine au labour, de commencer à les exercer dans un sol déjà labouré, afin que ce nouveau genre de travail n'ébranle pas leurs cols qui sont encore délicats : mais le moyen le plus facile pour dompter ces animaux, est d'en atteller un rebelle avec un apprivoisé & fort qui montrera au premier ce qu'il aura à faire, & qui viendra à bout de le forcer à remplir sa tâche. Si, après avoir

été dompté, un bœuf vient à se coucher au milieu d'un sillon, il ne faut point le réveiller par le feu ni par les coups, mais il vaut mieux lui attacher les pieds avec des liens pendant qu'il est à terre, de façon qu'il ne puisse ni marcher, ni se tenir sur ses jambes, ni paître : c'est le moyen que las de souffrir la faim & la soif, il se défasse de ce défaut.

---

### CHAPITRE XIII.

C'EST dans ce mois-ci qu'il faut faire saillir les cavales par de bons étalons bien engraisés & bien repûs, qu'on reconduira à leurs étables lorsque les femelles seront pleines. On ne doit pas cependant faire saillir le même nombre de cavales à tous les étalons, mais on estimera les forces de chacun d'eux, & on leur en fera saillir plus ou moins à proportion, afin qu'ils durent long-temps. Mais tel jeune que soit un étalon, & telle confiance que l'on ait dans sa vigueur & dans sa figure, on ne lui fera jamais saillir plus de douze ou quinze cavales, & on se réglera sur les forces des autres pour fixer le nombre de cavales qu'on leur fera saillir. Au surplus, il y a quatre choses à examiner dans un-étalon, sçavoir, sa figure, sa couleur, sa force, sa beauté. Ce à quoi on s'attachera le plus du côté de la



figure , c'est à ce qu'il ait le corps grand & robuste , & d'une taille proportionnée à sa force , les flancs très-allongés , les fesses très-grandes & arrondies , la poitrine large & ouverte , le corps entier marqué par un grand nombre de muscles , le pied sec , ferme , chaussé très-haut & dont la corne soit concave. Quant à la beauté , il faut qu'il ait la tête petite & sèche , de sorte que la peau en soit collée aux os , les oreilles courtes & pointues , les yeux grands , les narines ouvertes , la criniere & la queue flottantes , le sabot rond , ferme & bien collé. Pour la force , il faut qu'il ait de la hardiesse dans l'ame , les pieds légers & les membres tremblans , ce qui dénote le courage : il faut encore qu'il soit aussi aisé de l'exciter à la suite du plus grand repos , comme de le retenir après une course précipitée. La vivacité d'un cheval se reconnoît à ses oreilles , & son courage au tremblement de ses membres. Voici les premieres couleurs : le bai , le doré , le gris-blanc , le couleur de feu , le couleur de myrthe , le couleur de cerf , le cendré , le pommelé , le blanc , le moucheté , le très-blanc & le noir foncé : les couleurs qui viennent après celles-ci sont le mêlé de couleurs agréables , le mêlé de noir , de blanchâtre ou de bai , le blanc mêlé de telle couleur que ce soit , le couleur d'écume , le taché , le poil de souris , le tant soit peu obscur. Mais en fait d'étalons choisissons de préférence les couleurs claires & sans aucun mê-

lange , & rejettons toutes les autres , à moins qu'un mérite distingué ne couvre les défauts de la couleur. L'examen que nous venons de prescrire tombe également sur les cavales , mais il faut sur-tout qu'elles aient le ventre & le corps allongés & grands. Au surplus , tout ce que nous avons dit n'aura lieu que par rapport aux cavales de prix ; pour les autres , on les fera saillir indifféremment pendant tout le courant de l'année , & au milieu même des paturages , par les mâles qui seront dans leur compagnie. Telle est la nature des cavales qu'elles perfectionnent leur portée dans l'espace de douze mois. On aura soin d'éloigner les étalons à quelque distance les uns des autres , à cause des insultes qu'ils pourroient se faire mutuellement dans leur fureur. D'ailleurs on choisira pour ce bétail les paturages les plus gras ; encore faudra-t-il que ces paturages soient exposés au Soleil pendant l'Hiver , & frais & ombragés pendant l'Été , & que le terrain qui les produira ne soit pas assez mol pour que la fermeté du sabot de ces animaux y sente rien d'inégal. Si une cavale ne veut pas souffrir les approches du mâle , on excitera son tempéramment en lui frottant les parties avec de la scille broyée. Dès que les cavales seront pleines , on ne les pressera point sur l'article du travail , on ne les exposera point aux risques de souffrir la faim ni le froid , & on prendra garde de les resserrer dans des lieux étroits où elles pourroient

se comprimer le ventre. Il ne faut faire faillir que de deux années l'une les cavales précieuses à qui on laisse nourrir leurs poulains, afin qu'elles puissent leur transmettre la vigueur qu'un lait pur & abondant doit nécessairement leur procurer : pour les autres qui seront moins précieuses, on les fera faillir indifféremment en tout temps. L'âge où un étalon commence à pouvoir remplir ses fonctions auprès des cavales, est le commencement de sa cinquième année : la femelle pourra concevoir à deux ans, parce que, passé l'âge de dix ans, elle ne donnera plus qu'un produit mol & lent. Il ne faut pas toucher les poulains avec la main, parce qu'un tact continuel les blesse. On les garantit du froid autant que la saison peut le permettre. Les observations que j'ai prescrit de faire par rapport aux peres ou aux meres seront aussi des preuves d'un bon naturel dans les poulains, & il faudra s'occuper d'un examen pareil par rapport à eux, autant que leur âge le comportera. La gaieté, la vivacité & l'agilité en feront encore une preuve. Il faut dompter en ce temps-ci les poulains qui auront deux ans passés. On examinera s'ils ont le corps grand, allongé, bien fourni de muscles & fin, les testicules bien appareillés & petits, ainsi que les autres qualités que nous avons exigées pour les peres. Voici les signes auxquels on connoît leur âge : à deux ans & demi les dents supérieures du milieu de la bouche tombent ; à quatre ans les

canines changent; avant la sixième année les molaires supérieures tombent; dans le cours de la sixième année celles qui ont changé les premières se remplissent, & à la septième année elles sont toutes pleines. Passé ce temps, on n'a plus d'indices certains de leur âge, si ce n'est que lorsqu'ils sont avancés en âge leurs tempes commencent à se caver, leurs sourcils se blanchissent & leurs dents deviennent communément faillantes. Il faudra châtrer dans ce mois-ci tous les quadrupèdes & principalement les chevaux.

---

## CHAPITRE XIV.

SI quelqu'un prend plaisir à former des mulets, il choisira une cavale qui ait le corps grand, les os solides & la figure belle, sans s'embarasser si elle est vite, pourvu qu'elle soit forte. C'est précisément l'âge de quatre ans qui conviendra à cette fonction jusqu'à dix ans. Si l'âne qu'on approche de la cavale en paroît dégoûté, on commencera par lui montrer une ânesse, qu'on laissera auprès de lui jusqu'à ce qu'elle ait excité son tempéramment, de sorte que, lorsqu'elle sera éloignée de lui, sa passion se trouvant enflammée, il ne dédaignera plus la cavale, & qu'étant transporté par les caresses que lui aura faites une bête de son espèce, il consentira à s'accoupler

avec celle d'une espece étrangere. S'il mord les cavales qu'on lui présentera, on rallentira sa fureur en le mettant un peu au travail. Les mulets viennent d'une cavale & d'un âne, soit commun, soit sauvage, mais il n'y en a pas de meilleurs que ceux qui sont produits par un âne commun. Il viendra cependant de bons étalons d'un âne sauvage & d'une ânesse, & l'agilité ainsi que la force de leurs pere & mere se transmettra à leur postérité. Pour qu'un âne soit bon étalon, il faudra qu'il ait le corps ample, solide & plein de muscles, les membres ferrés & forts, le poil noir, ou encore mieux de couleur de souris ou de feu : si néanmoins il avoit des poils d'une couleur disparate dans les paupieres ou dans les oreilles, il arriveroit souvent que la couleur de sa postérité seroit variée. Il ne faut pas le faire saillir avant l'âge de trois ans, ni passé celui de dix. Il faut sevrer les mules à un an, & les mener paître sur des montagnes rudes, afin qu'étant endurcies à la peine, dès l'âge le plus tendre, elles méprisent par la suite la difficulté des routes. Pour les ânon, ils sont très-nécessaires dans les campagnes, parce qu'ils supportent très-bien le travail, & qu'ils ne s'embarrassent presque point du défaut de foin.



## CHAPITRE XV.

**L**Es abeilles sont communément malades ce mois-ci plutôt qu'en tout autre temps, parce qu'après la diete dont elles ont eu à souffrir pendant l'Hiver, elles recherchent avec trop d'avidité les fleurs ameres du tithymale & de l'orme qui viennent avant les autres, & qu'elles gagnent un flux de ventre dont elles périssent, à moins qu'on ne leur administre promptement des remedes efficaces. On leur donnera donc des grains de grenades broyés dans du vin Amminée, ou du raisin séché au Soleil avec du sumach de Syrie & du vin dur, ou bien on pulvérisera toutes ces drogues ensemble, & on les fera bouillir dans du vin dur, & quand elles seront refroidies, on les leur présentera dans des canaux de bois. On fait aussi bouillir du romarin dans de l'hydromel, & on en met le jus dans une tuile creuse lorsqu'il est refroidi. Si elles paroissent hérisfées & rappetissées, & qu'elles restent comme engourdies dans un morne silence, ou qu'elles portent souvent hors de leurs ruches les cadavres de leurs compagnes qui seront mortes, il faudra verser dans des canaux de roseaux du miel cuit avec de la poussiere de noix de galle ou de rose sèche. S'il se trouve dans une ruche des portions

de rayons qui soient pourries, ou des cires vuides que l'essain, réduit par quelque accident à un trop petit nombre, ne puisse pas remplir, on ne manquera pas sur-tout de les couper avec des instrumens de fer bien tranchans & avec beaucoup de dextérité, de peur que, si on venoit à remuer les autres parties des rayons, on ne contrainût par-là les abeilles à abandonner leurs domiciles qui se trouveroient ébranlés. Le bonheur des abeilles leur est communément funeste. En effet, si l'année est trop abondante en fleurs, comme elles ne s'occupent alors que du soin de porter du miel à leurs ruches, elles ne pensent point à leur postérité; &, faute de travailler à la renouveler, il arrive que la peuplade périt accablée de travail, & qu'elle entraîne la perte de toute la nation. C'est pourquoi, lorsqu'on verra une trop grande quantité de miel occasionnée par une récolte de fleurs abondante & continuelle, on les empêchera de sortir, en bouchant l'ouverture de leurs ruches de trois jours l'un, au moyen de quoi elles s'occuperont du soin de leur postérité. Il faut soigner les ruches en ce temps-ci vers les Calendes (1) d'Avril, en retirant toutes les immondices & les ordures qui s'y feront amassées pendant l'Hiver, ainsi que les vermissaux, les teignes & les araignées qui corrompent les rayons, & les papillons dont les

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

excrémens produisent des vermissaux. On fera brûler alors de la fiente de bœuf sèche , parce que cette fumée est excellente pour procurer la santé aux abeilles, & on aura soin d'y avoir fréquemment recours jusqu'en Automne. En suivant toutes ces pratiques & d'autres pareilles, on aura l'attention d'être chaste & sobre , & on prendra garde de n'exhaler aucune odeur , soit de parfums à l'usage des bains , soit de nourritures âcres & d'une odeur immonde , soit de salaisons de telle espece qu'elles puissent être.

---

## CHAPITRE XVI.

(1) **C**E mois - ci s'accorde avec celui d'Octobre par rapport à la recherche des heures.

A la premiere & à la onzieme heure , le Gnomon donne vingt-cinq pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne quinze.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne onze.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne huit.

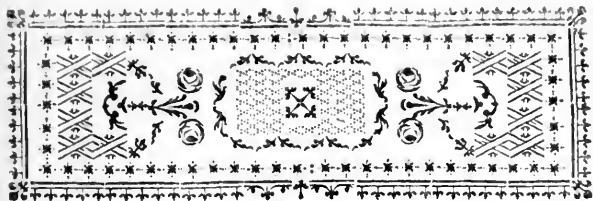
A la cinquieme & à la septieme, il en donne six.

A la sixieme, il en donne cinq.

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.





# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS  
TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE CINQUIÈME.*

A V R I L.

---

## CHAPITRE PREMIER.

IL faut semer la luzerne au mois d'Avril sur des planches qu'on aura préparées d'avance de la manière que nous avons expliquée (1). Cette herbe une fois semée dure dix ans, & on peut

---

(1) Dans le Chap. VI. du Liv. III.

la faucher jusqu'à quatre & six fois par an. Elle fume les terres, refait les animaux lorsqu'ils sont maigres, & les guérit quand ils sont malades. Un *Jugerum* de luzerne est plus que suffisant pour fournir à la nourriture de trois chevaux pendant toute une année. Il faut un *cyathus* de cette graine pour ensemençer une planche de cinq pieds de largeur sur dix de longueur. Mais, dès qu'elle sera jettée sur terre, il faudra la recouvrir de terre avec des rateaux de bois, sans quoi le Soleil ne tarderoit pas à la brûler. Quand elle est semée, on ne peut plus en approcher le fer, mais on se sert de rateaux de bois pour la débarrasser souvent des mauvaises herbes, afin que celles-ci ne l'étouffent point dans le temps qu'elle est encore jeune. On la moissonne tard la première fois, afin que sa graine se disperse un peu sur terre, au lieu qu'on pourra la moissonner les autres fois aussi promptement que l'on voudra pour la donner aux bestiaux. Il faut néanmoins, quand ce fourage est dans sa nouveauté, ne leur en donner d'abord qu'avec ménagement, parce qu'il les gonfle & qu'il leur fait faire beaucoup de sang. Quand cette herbe aura été fauchée, il faudra l'arroser souvent, & arracher toutes les autres herbes quelques jours après qu'elle aura commencé à repousser : avec de pareils soins on pourra la récolter six fois par an, & elle se conservera pendant dix années de suite.

## CHAPITRE II.

C'EST à présent que l'on greffe les oliviers dans les climats tempérés : on les greffe entre l'écorce & le bois comme les arbres à fruit, & de la façon que nous avons donnée ci-dessus (1). Mais si l'on veut empêcher qu'il ne revienne des oliviers sauvages infructueux dans un plant d'oliviers francs quand il aura été brûlé par accident, voici la manière dont on s'y prendra pour les greffer. On commencera par mettre des branches d'oliviers sauvages dans les fosses où l'on se proposera de les greffer, & on remplira ces fosses de terre jusqu'à moitié. Lorsque ces branches auront pris, on les greffera au fond des fosses, à moins qu'on ne les ait mises en terre toutes greffées, & l'on entretiendra la greffe un peu au-dessous de la superficie du sol, après quoi on entassera de la terre auprès d'elles à mesure qu'elles croîtront : moyennant cela la commissure de la greffe se trouvant cachée au fond de la terre, s'il arrive qu'on vienne par la suite à brûler ces arbres ou à les couper, rien ne les empêchera de se reproduire fructueusement, parce qu'ils joindront à l'heureuse faculté de repousser qu'ils emprun-

(1) Dans le Chap. X. du Liv. précédent,  
*Tome V.*

teront de l'olivier franc qui fera hors de terre , la fertilité de l'olivier sauvage caché en terre , auquel ils seront unis : il y a des personnes qui greffent les oliviers dans leurs racines même , & qui les déterrent ensuite , quand ils ont pris , avec une partie de ces racines , pour les transférer comme des pieds d'arbres. Les Grecs prescrivent de greffer ces arbres depuis le huitième jour des Calendes (2) d'Avril , jusqu'au troisième des Nones (2) de Juillet , en observant de les greffer plus tard dans les pays froids & plutôt dans les pays chauds. Il faudra achever de bêcher les vignes avant les Ides (2) de ce mois-ci dans les pays qui seront très-froids , & terminer les opérations du mois de Mars qui auront pu demeurer imparfaites. On greffera aussi les vignes. On délivrera des mauvaises herbes les pépinières qui auront été formées précédemment , & on y bêchera légèrement le pied des arbres. On sème à présent le millet ainsi que le panis dans les lieux médiocrement secs. Passé les Ides (2) de ce mois-ci , on donne le premier labour aux terrains plats & gras , ainsi qu'aux terres qui retiennent long-temps l'eau , parce qu'elles sont alors dans le cas d'avoir produit tout ce qu'elles ont à produire d'herbes , & que la graine de ces herbes n'est pas encore consolidée par la maturité.

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varon , Liv. I.

## C H A P I T R E I I I.

C'EST aussi à la fin de ce mois-ci , & presque vers la fin du Printemps que l'on peut semer les choux que l'on voudra consommer en tiges , attendu que le temps de les faire monter en cimes est passé. Il est bon de semer à présent l'ache, soit dans les pays chauds, soit dans les pays froids , & même en telle terre que l'on voudra , pourvu que cette terre ne manque jamais d'eau , quoique cette plante ne se refuse pas , en cas de besoin , à venir même dans un terrain sec , & qu'il n'y ait presque pas de mois , à dater du commencement du Printemps jusqu'à la fin de l'Automne , où elle ne puisse être semée. On range dans la classe de l'ache le maceron , qui est cependant une plante plus dure & plus amère qu'elle , ainsi que l'ache de marais qui a la feuille molle & la tige tendre , & qui vient dans les mares d'eau , & le persil qui croît principalement dans les lieux incultes. Les personnes soigneuses peuvent se procurer de toutes ces espèces d'aches. On aura de l'ache plus grande , si l'on renferme dans un linge clair autant de graine qu'on en pourra pincer avec trois doigts , & qu'on l'enterre dans une petite fosse , parce qu'alors les germes de toutes ces différentes grai-

nes se noueront ensemble pour ne former qu'une unique tête qui sera très-solide : on en aura aussi de crêpue , si l'on bat ces graines avant de les semer , de même que si on roule quelques poids sur les planches où elles seront , ou qu'on les foule aux pieds quand elles seront levées. La graine d'ache vient plutôt quand elle est vieille , comme elle vient plus tard quand elle est nouvelle. Pourvu qu'on puisse arroser l'arroche , on pourra la semer ce mois-ci ainsi qu'au mois de Juillet & dans tous les autres mois qui le suivront jusqu'en Automne. Cette plante aime à être arrosée continuellement. Il faudra en couvrir la graine de terre aussitôt qu'elle aura été semée , & arracher de temps en temps les herbes qui croîtront avec elle. Il ne sera pas nécessaire de la transplanter quand elle aura été bien semée , quoiqu'elle croîtra beaucoup mieux lorsqu'elle aura été semée claire & qu'on aura eu soin de lui donner du fumier & de l'eau pour l'aider à venir. Il faut cependant avoir la précaution de la couper toujours avec le fer ; si l'on veut qu'elle ne cesse pas de repousser. On sème à présent le basilic : on dit que cette plante vient promptement quand elle a été arrosée avec de l'eau chaude aussitôt après avoir été semée. Voici un fait relatif au basilic qui , tout surprenant qu'il est , est attesté par Martialis (1) ; c'est

---

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

qu'il donne des fleurs tantôt pourprées, tantôt blanches, tantôt couleur de rose; & que, lorsque la graine en a été semée plusieurs fois, elle finit par se changer tantôt en serpolet, tantôt en *sifymbrium*. On sème aussi ce mois-ci les melons & les concombres, ainsi que les porreaux: on met encore en terre au commencement du mois les capriers, le serpolet & les pieds de fève d'Égypte; on sème aussi la laitue, la poirée, la ciboule & la coriandre, ainsi que la chicorée, que l'on sème alors pour la seconde fois à l'effet de la consommer en Été; enfin on plante les courges & la mente soit en racines, soit en pieds.

---

## CHAPITRE IV.

ON met en terre le jujubier au mois d'Avril dans les pays chauds, & aux mois de Mai ou de Juin dans les pays froids. Cet arbre aime les lieux chauds & exposés au Soleil. On peut en semer le noyau, ou le planter en bouture ainsi qu'en pied. Il croît très-lentement. Mais, lorsqu'on le plante en pied, il vaut mieux le faire au mois de Mars dans une terre molle, au lieu que, lorsqu'on en sème le noyau, le plus sûr est d'en mettre trois ensemble dans une fosse d'un *palmus*, de façon que leur cime soit renversée: on répandra dans ce cas là du fumier & de la

cendre, tant au fond de la fosse que sur sa superficie, & dès que la plante sera levée, on la débarrassera des herbes qui croîtront avec elle en les arrachant à la main. Lorsqu'elle sera de la grosseur du pouce, on la transférera dans un terrain façonné au *pastinum* (1), ou dans une fosse. Cet arbre se plaît dans les terres qui ne sont pas trop fertiles, & il aime celles qui sont légères & presque maigres. On lui fera du bien si l'on entasse des pierres pendant l'Hiver auprès de son tronc, pourvu qu'on ait soin de les retirer en Été. S'il est malade, il faudra, pour l'égayer, le ratifier avec une étrille de fer, ou verser fréquemment, mais néanmoins avec ménagement, de la fiente de bœuf sur ses racines. On cueille les jujubes lorsqu'elles sont mûres, & on les garde dans un long vase de terre cuite que l'on bouche, & que l'on met dans un lieu sec, ou bien on les arrose de quelques gouttes de vin vieux aussitôt qu'elles sont cueillies, & on parvient par-là à empêcher qu'elles ne deviennent difformes en contractant des rides. On les conserve aussi avec leurs branches que l'on coupe sur l'arbre, ou en les enveloppant dans leurs propres feuilles & en les tenant suspendues.

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.





## CHAPITRE V.

ON plante encore ce mois-ci dans les pays tempérés les grenadiers de la façon que nous avons donnée (1), de même qu'on les greffe. On peut enter le pêcher en écusson vers les Calendes (2) de Mai comme le figuier, & de la manière que nous avons prescrite en parlant de la greffe de ce dernier arbre (1). On greffe ce mois-ci le citronnier dans les pays chauds, ainsi que je l'ai expliqué ci-dessus (1). On formera à présent dans les pays froids des plans de figuiers, en se conformant à la méthode que nous avons donnée ci-dessus (1). Il faut aussi greffer à présent le figuier en fente ou entre l'écorce & le bois, comme je l'ai prescrit précédemment (1), & l'enter en écusson dans les climats secs. Il faut planter à présent dans les climats qui sont exposés au Soleil & chauds, les pieds de palmiers que nous appelons *cephalones* (3). On pourra greffer le cormier ce mois-ci, tant sur lui-même que sur le coignassier, & sur l'épine blanche.

---

(1) Dans le Chap. X. du Liv. IV.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Vairon, Liv. I.

(3) Ils étoient ainsi nommés du mot κεφαλή qui veut dire tête par la raison que le principe du mouvement qui donne

## CHAPITRE VI.

MÊLEZ ensemble autant d'*uncia* de violettes que de livres d'huile, & laissez ce mélange pendant quarante jours en plein air. Il faudra ensuite, sur cinq livres de violettes, essuyées au point qu'il n'y reste plus d'humidité, verser dix *sextarii* de vin vieux, & y ajouter au bout de trente jours dix livres de miel.

## CHAPITRE VII.

LES veaux naissent communément ce mois-ci : il faudra venir à l'aide des meres en leur donnant du fourage abondamment, afin qu'elles soient en état de fournir le tribut qu'on exige alors d'elles, tant du côté du travail que du côté de la nourriture de leurs petits. Quant aux veaux, on leur donnera en forme de *salivatum* (1), du

la vie à cet arbre, ne réside point dans ses racines, comme il réside dans celles des autres plantes, mais dans l'extrémité supérieure de son tronc & au centre des branches qui l'environnent. Voy. Pline 13, 4, qui donne en conséquence à cette partie de cet arbre le nom de *cerebrum*, c'est-à-dire, *cerveau*.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. V. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. VI.

millet grillé & moulu avec du lait. On tondra à présent les brebis dans les pays chauds , & on marquera ce mois-ci les agneaux qui seront nés tard. C'est aussi à présent que l'on fait saillir les beliers pour la première fois , & ce premier accouplement est le meilleur , parce que les agneaux qui en résultent sont déjà fortifiés , quand l'Hiver arrive.

---

## CHAPITRE VIII.

ON cherchera ce mois-ci des abeilles dans des lieux exposés au Soleil. Au surplus elles indiquent elles-mêmes les cantons qui sont propres au miel. En effet , comme elles trouvent très-souvent leur pâture auprès des fontaines , si l'on n'en voit qu'un petit nombre dans leur voisinage , c'est une preuve que l'endroit est peu propre au miel , au lieu que si elles y viennent boire en foule , voici la manière dont on pourra parvenir à trouver l'endroit où seront les essaims. On commencera par s'assurer de la distance où ils pourront être : à cet effet on portera avec soi un petit vase rempli de terre rouge liquide , & , après avoir observé les fontaines & les eaux voisines , on marquera le dos des abeilles qui viendront y boire avec une petite paille trempée dans cette liqueur , & l'on se tiendra tranquille dans l'endroit où l'on aura fait cette opération. Si celles que l'on aura teintes de cette manière

ne tardent pas à revenir, on fera assuré dès-lors que leur domicile est dans le voisinage, au lieu que, si elles tardent, ce sera une preuve qu'il sera plus éloigné, & l'on pourra juger de son éloignement par le temps qu'elles auront mis à revenir. Il sera aisé de parvenir aux domiciles des abeilles qui se trouveront dans le voisinage, mais voici la maniere dont on s'y prendra pour arriver à ceux qui seront plus éloignés. On coupera un morceau de roseau garni d'un nœud à chacune de ses extrémités, & on y pratiquera une ouverture sur le côté, par laquelle on y introduira un peu de miel ou du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, & on le laissera auprès de la fontaine. Lorsque les abeilles se seront rassemblées dans cet endroit, & que, guidées par l'odeur, elles seront entrées dans le roseau, on en bouchera l'ouverture avec le pouce, pour n'en laisser sortir qu'une seule abeille à la fois, & l'on suivra la route qu'elle prendra dans sa fuite. Cette abeille montrera le côté où doit être son domicile. Dès qu'on cessera de la voir, on en lâchera une autre que l'on suivra de même, & en les lâchant ainsi l'une après l'autre, on arrivera sous leur conduite jusqu'au lieu de leur domicile. Il y a des personnes qui mettent un très-petit vase de miel aux environs de l'eau, parce que, lorsqu'une abeille a goûté de ce miel en venant boire, & qu'elle a regagné les pâturages où sont ses compagnes, elle en amene d'autres par la suite, dont la foule augmente en peu

de temps , de sorte qu'on peut les poursuivre jusqu'à l'endroit où sont les essains , en remarquant le côté par lequel elles s'en retourneront. Si l'essain est caché dans un trou , on l'en chassera par le moyen de la fumée que l'on fera , & lorsqu'il sera sorti on l'effrayera en faisant retentir du cuivre , jusqu'à ce qu'il se soit accroché à quelque arbrisseau ou à quelque branche d'arbre , d'où on puisse le recevoir dans une ruche qu'on en approchera à cet effet. Mais s'il est sur la branche d'un arbre creux , on pourra , après avoir coupé cette branche , tant par en haut que par en bas avec une scie très-tranchante , l'envelopper dans un morceau d'étoffe propre , & l'emporter pour la placer au rang des ruches que l'on aura déjà. Au surplus , c'est le matin qu'il faut chercher des abeilles , afin d'avoir assez de toute la journée pour les suivre , parce qu'une fois qu'elles ont fini leur tâche , elles ne reviennent plus d'ordinaire à l'eau. Mais il faut avoir soin de frotter les ruches dans lesquelles on veut les recevoir , avec de la citronnelle ou des herbes agréables , & de les arroser d'un peu de miel. En faisant cette opération au Printemps & en mettant des ruches parfumées de cette manière aux environs des fontaines & dans les endroits où il y aura beaucoup d'abeilles , il s'en amassera une multitude qui viendront d'elles-mêmes dans ces ruches , pourvu néanmoins qu'on puisse les préserver des voleurs. Il faut aussi nettoyer les ruches ce mois-ci ainsi que le mois pré-

cèdent, & tuer les papillons qui se multiplient principalement dans le temps que la mauve est en fleurs. Voici la maniere de les prendre : on pose le soir entre les ruches un vase de cuivre semblable à un vase milliaire (1), c'est-à-dire, qui soit profond & étroit, & on met au fond de ce vase une lumiere, de sorte que les papillons venant à se rassembler dans ce vase & à voltiger autour de la lumiere, le peu de largeur du vase les met dans la nécessité de se brûler au feu dont ils sont trop près.

## CHAPITRE IX.

(1) **L**Es heures de ce mois-ci sont égales à celles du mois de Septembre, suivant la proportion de ce calcul.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-quatre pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne quatorze.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne dix.

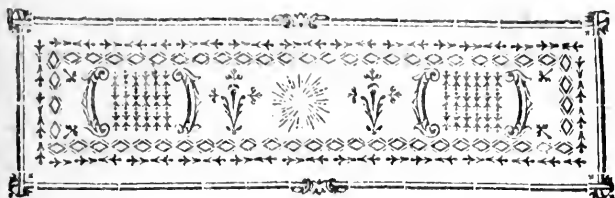
A la quatrieme & à la huitieme, il en donne sept.

A la cinquieme & à la septieme, il en donne cinq.

A la sixieme, il en donne quatre.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XX. de l'Econ. rur. de Caton.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE SIXIÈME.*

MAI.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON semera le panis & le millet au mois de Mai dans les climats froids & humides, de la façon que j'ai donnée (1). Presque toutes les semences sont en fleurs dans ce temps-ci, & le cul-

---

(1) Dans le Chap. III, du Liv. IV.

ivateur ne doit point y toucher. Or voici la manière dont elles fleurissent : les bleds & l'orge, ainsi que les semences qui ne sont point partagées en deux lobes, sont en fleurs pendant huit jours, &, lorsque la fleur de ces semences est passée, elles grossissent pendant quarante jours, jusqu'à ce qu'elles soient parvenues à leur maturité ; au lieu que les semences qui sont partagées en deux lobes, telles que les fèves, les pois & les autres légumes, sont en fleurs pendant quarante jours, & mettent le même temps à grossir. On fauchera ce mois-ci les foin dans les climats secs, chauds ou voisins de la mer, sans cependant attendre qu'ils soient desséchés. Si, lorsque le foin est fauché, il vient à être pénétré par la pluie, il ne faudra pas le retourner avant que la superficie en soit séchée.

---

## CHAPITRE II.

IL faut examiner à présent les sarmens qu'auront donnés les jeunes vignes, afin de n'en laisser qu'un petit nombre de ceux qui seront forts : il faut aussi soutenir ces vignes avec des appuis, jusqu'à ce que les bras qu'elles auront produits soient consolidés. Quand on aura coupé une jeune vigne & qu'elle viendra à repousser, on ne lui laissera pas plus de deux ou trois jets, que l'on



liera au corps de la vigne pour les mettre à l'abri des accidens du vent. J'ai dit qu'il falloit y laisser trois jets, parce que, si on en laissoit moins dans ces commencemens & que les vents vinssent à les briser, il n'en resteroit aucun. Il faudra épamprer ce mois-ci. Mais cette opération ne sera avantageuse, qu'autant qu'elle aura été faite dans le temps où les jeunes branches se rompront sous le doigt, sans aucune difficulté de la part de celui qui les pincera. Au reste elle est utile pour faire grossir les grappes, & préparer leur maturité en livrant un passage au Soleil.

---

### CHAPITRE III.

C'EST aussi à présent qu'on donne le premier labour aux terrains gras & pleins d'herbes. Mais, lorsqu'on veut donner ce labour à des terres incultes, il faut examiner auparavant si elles sont seches ou humides, couvertes de bois ou de gramen, d'arbrisseaux ou de fougere. Si elles sont humides, on les desséchera en y creusant des fosses de tout côté. Il n'y a personne qui ne connoisse les fosses apparentes, mais voici la maniere de s'y prendre pour faire des fosses cachées. On creuse à travers le champ des fossés de trois pieds de profondeur, que l'on remplit ensuite jusqu'à moitié de petites pierres ou de gravier,

après quoi on les régale par-dessus avec la terre que l'on avoit enlevée par la fouille. Mais l'extrémité de ces fossés doit aboutir en pente à une fosse apparente, dans laquelle toute leur humidité se rendra, sans entraîner avec elle la terre du champ. Si l'on n'a point de pierres, on étendra au fond de ces fossés des farnens ou de la paille, ou des brossailles de telle nature qu'elles soient. Si au contraire le terrain est couvert de bois, il faudra, pour le cultiver, extirper les arbrisseaux ou n'en laisser qu'un petit nombre. S'il est pierreux, on pourra le nettoyer en faisant ramasser à la main les pierres dont il sera couvert, pour en construire des murailles qui serviront à le mettre en défense. On parviendra à le débarrasser du jonc, du gramen & de la fougere en multipliant les labours. On fera notamment disparoître la fougere en peu de temps, pour peu qu'on sème souvent dans le champ qui la porte des fèves ou des lupins, ou qu'on la fauche de temps en temps à mesure qu'elle repoussera.



## CHAPITRE IV.

CE mois-ci est le temps propre à pulvériser, c'est-à-dire, à recouvrir de terre les arbres & les sèpes qui auront été déchauffés. On coupera à présent le bois propre à faire des espatules (1), quand il sera garni de toutes ses feuilles. Or, voici la mesure de ce qu'un homme pourra en couper : si c'est un excellent ouvrier, il doit expédier la valeur d'un *modius* (2) de bois de haute futaie, au lieu qu'un ouvrier médiocre en expédiera un tiers de moins. On bêche aussi assiduellement les pépinières dans ce temps-ci : on taille les oliviers, & on ratiffe la mousse qui s'y attache dans les climats très-froids & pluvieux. Si l'on a semé des lupins dans la vue de fumer les terres, il faudra les reverfer à présent en terre à l'aide de la charrue.

(1) Les espatules étoient des instrumens de cuisine ou d'apothicairerie, qui servoient à agiter ce qui étoit sur le feu, mais je doute fort que ce passage-ci soit sain, & que l'Auteur ait voulu parler de ces instrumens.

(2) Le *modius* de terre étoit le tiers du *jugerum* : c'étoit par conséquent un espace de 80 pieds de long sur 40 de large. Voy. le mot *JUGERUM* à la Table des Poids & mesures, *ad Car.*

---

## CHAPITRE V.

**I**L faut façonner à présent au *pastinum* (1) le terrain des jardins que l'on destine à être couverts, en Automne, de semences ou de pieds d'arbres. Il est bon de semer l'ache de marais ce mois-ci, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus (2); on pourra encore mettre en terre la coriandre, les melons, les courges, l'artichaut, les raiforts & la rüe. On transférera aussi le porreau en pied, & on l'excitera ensuite à croître en l'arrosant.

---

## CHAPITRE VI.

**L**Es grenadiers commencent à fleurir à présent dans les pays chauds. Ainsi, si l'on enferme, comme le dit Martialis (1), une branche de grenadier avec sa fleur dans un vase de terre cuite enfoncé en terre auprès de l'arbre, en attachant cette branche à un pieu, afin qu'elle ne s'élance

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

(2) Voy. le Chap. III. du Liv. précédent.

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

pas hors du vase , elle donnera en Automne un fruit , dont la grosseur sera moulée sur la capacité de ce vase. On peut aussi enter en écuillon le pêcher ce mois-ci dans les pays chauds. On greffe à présent dans les pays froids le citronnier conformément à la méthode que nous avons donnée (2). On plantera à présent le jujubier dans les pays froids , & l'on y greffera le figuier. C'est aussi dans ce mois-ci que l'on plante les pieds de palmiers.

---

## CHAPITRE VII.

IL faut châtrer à présent les veaux , ainsi que Magon le prescrit , dans le temps qu'ils sont jeunes , en comprimant leurs testicules avec une férule fendue , & en les froissant peu-à-peu pour les détacher. Mais il ordonne de ne faire cette opération qu'au Printemps ou en Automne , & dans le déclin de la Lune. D'autres , après avoir attaché le veau au travail , saisissent avec deux regles d'étain étroites , comme avec des tenailles , les nerfs même appelés en Grec *κρεμαστήρες* (1) , & coupent avec une instrument de fer les testicules

---

(2) Dans le Chap. X. du Liv. IV.

(1) Ce mot vient de *κρέμαω* , qui veut dire *suspendre* , parce que les testicules sont suspendus à ces nerfs.

après les avoir tirés à eux, en laissant, sans la couper, une portion de l'extrémité de ces nerfs, précaution qui arrête la perte du sang, & qui empêche les jeunes bœufs d'être absolument efféminés, puisqu'ils ne perdent pas dans ce cas là toute la vigueur de la masculinité. Il n'est pas tolérable de contraindre les veaux à saillir des vaches après la castration, comme on le voit pratiqué par bien des personnes, parce qu'il est constant que, quoiqu'ils donnent alors un produit, ils périssent eux-même par le flux de sang. On frottera les plaies occasionnées par la castration avec de la cendre de farment & de l'écume d'argent. On empêchera l'animal nouvellement châtré de boire, & on ne lui permettra la nourriture qu'en petite quantité, en lui donnant dans les trois jours qui suivront l'opération des cimes d'arbres tendres, des arbrustes mollets, & des feuilles d'herbes vertes légèrement humectées de rosée ou d'eau de rivière. Il faut panser ses plaies soigneusement au bout de ces trois jours avec de la poix liquide mêlée de cendre & d'une petite quantité d'huile. Mais l'expérience a fait trouver récemment une maniere de châtrer, qui est meilleure que les anciennes. Après avoir garrotté le jeune bœuf & l'avoir renversé par terre, on renferme ses testicules dans la peau qui leur sert d'enveloppe, & que l'on rend à cet effet, puis, en les comprimant avec une regle de bois, on les coupe soit avec des haches brûlantes, soit

avec des doloires, ou, ce qui vaut encore mieux, avec un instrument de fer fait exprès pour cette opération, & de la forme d'un glaive. En effet, en suivant cette méthode, le tranchant du fer qui est brûlant pénètre auprès de la regle même, de sorte que d'un seul coup la douleur se trouve abrégée par la promptitude de l'opération, & les veines ainsi que les peaux, dont la tension seule est capable de s'opposer au flux de sang (2), étant brûlées, la plaie se trouve à l'abri de tout accident par la cicatrice qui se forme, pour ainsi dire, en même temps qu'elle.

---

## CHAPITRE VIII.

IL faut faire à présent la tonte des brebis dans les pays tempérés. Mais, lorsqu'elles auront été tondues, on les pansera avec cet onguent-ci : on mêlera ensemble une quantité égale, tant de bouillon de lupins, que de lie de vin vieux & de lie d'huile, & on les fera frotter de cet onguent quand ces drogues seront bien amalgamées ensemble. Trois jours après, si l'on est à la proxi-

---

(2) Effectivement plus les peaux sont tendues, moins le sang s'y porte avec rapidité, & par conséquent plus la cicatrice se forme avec facilité, quand le feu vient à les endurcir.

mité de la mer, on les y plongera sur le bord du rivage, au lieu que si c'est dans l'intérieur des terres qu'on nourrit ces bestiaux, il faudra, dès qu'ils auront été tondus & frottés d'onguent, leur jeter sur le corps en plein air de l'eau de pluie tant soit peu bouillie avec du sel. On prétend que le bétail qui aura été soigné de la sorte, ne fera point galeux de toute l'année, & que sa laine acquérera de la longueur & de la douceur.

---

## CHAPITRE IX.

ON fera cailler ce mois-ci du lait pur, pour en faire du fromage, soit avec de la presure d'agneau ou de bouc, soit avec cette membrane intérieure qui est communément adhérente aux ventres des poulets, soit avec des fleurs de chardon sauvage, soit avec du lait de figuier. Il faudra retirer du fromage tout le petit lait, & même le comprimer en le chargeant de poids. Quand il commencera à être ferme, on le mettra dans un lieu ombragé ou frais, & après l'avoir comprimé en y ajoutant de temps en temps de nouveaux poids pour le raffermir de plus en plus, il faudra le saupoudrer de sel égrugé & grillé, & le comprimer plus qu'il ne l'aura encore été, quand il sera devenu plus ferme. Quelques jours après, les pains de fromage étant bien durcis,



on les arrangera sur des claies , de façon qu'ils ne se touchent pas mutuellement. Il faut mettre le fromage dans un lieu clos & où l'air ne pénétre pas , si l'on veut qu'il se conserve tendre & gras. Il sera défectueux toutes les fois qu'il sera sec ou spongieux ; ce qui arrivera , lorsqu'il n'aura pas été assez comprimé , ou qu'il aura été trop salé ou brûlé par l'ardeur du Soleil. Il y a des personnes qui broient sur le fromage , lorsqu'ils commencent à le faire , des pignons verts , & qui en jettent dans le lait avant de le faire prendre. D'autres y ajoutent , au moment qu'il prend , du thym broyé & passé à différentes reprises. On pourra même donner au fromage tel goût que l'on jugera à propos , en y ajoutant des assaisonnemens , tels que du poivre ou de telle autre espece d'épicerie que ce soit.

---

## CHAPITRE X.

LES effains commencent à se peupler ce mois-ci , & il se forme des abeilles plus grandes que les autres dans les extrémités des rayons. Quelques personnes prennent ces abeilles pour les rois des ruches. Mais les Grecs leur donnent le nom d'*ὀλτρπες* (1) , & ils ordonnent de les tuer , parce

---

(1) C'est-à-dire , *des saons*.

qu'elles troublent le repos des effains. Les papillons sont à présent très-multipliés; & il faudra les tuer de la manière que j'ai prescrite (2).

---

## CHAPITRE XI.

ON fait à présent vers la fin du mois des couches de pavés sur les plattes-formes : ces sortes de pavés sont sujets à s'écailler & à se détruire par l'effet de la glace dans les contrées froides, ainsi que dans celles où il regne des brouillards; néanmoins, si on veut en faire, on commencera par poser deux rangées de planches tant en ligne droite qu'en travers, sur lesquelles on étendra de la paille ou de la fougère que l'on réglera bien avec une pierre, dont la grosseur puisse remplir la main. Ensuite on couvrira ce lit d'un pied d'épaisseur de mortier, & l'on chargera ce mortier d'une quantité de barres de bois; après quoi, sans attendre que ce mortier soit séché, on appliquera dessus des tuiles de deux pieds creusées sur tous leurs côtés à la profondeur d'un doigt, & l'on remplira de chaux vive détrempée avec de l'huile les canelures qui servent à les joindre les unes avec les autres, puis l'on couvrira tout le mortier de cet assemblage de tuiles, afin que,

---

(2) Dans le Chap. VIII. du Liv. précédent.

lorsque tout cet apprêt sera sec , il ne forme qu'une seule masse à travers laquelle l'humidité ne pourra point pénétrer. Ensuite on étendra sur ce pavé six doigts d'épaisseur de mortier de terre cuite , que l'on battra fréquemment avec des verges , afin qu'il ne s'y forme point de crevasses , après quoi on enfoncera dans ce mortier de larges carreaux de briques , ou des tablettes de marbre quelconques , ou enfin des pierres carrées , & rien ne sera capable d'endommager ce genre de construction.

---

## CHAPITRE XII.

IL faut faire ce mois-ci des briques , soit avec de la terre blanche , soit avec de l'argille ou de la terre rouge : en effet celles que l'on fait en Été se sechent sur leur superficie , parce que cette partie se trouve trop subitement affectée de la chaleur , tandis que l'humidité se tient renfermée en-dedans , ce qui occasionne des crevasses. Or voici la maniere de les faire : on passera l'argille avec soin , & on la purgera de tout grumeau , ensuite après l'avoir mêlée avec de la paille , on la laissera fermenter long-temps , & on en remplira des moules de la forme d'une brique. Enfin on la laissera sécher au Soleil , en la retournant de temps en temps. Au surplus , les

briques doivent être de deux pieds de longueur, sur un pied de largeur & quatre *uncia* (1) d'épaisseur.

---

## CHAPITRE XIII.

COMPOSITION du vin rosat. On jette cinq livres de roses, épluchées dès la veille, dans dix *sextarii* de vin vieux, & après avoir ajouté au bout de trente jours dix livres de miel écumé sur cette composition, on pourra s'en servir.

---

## CHAPITRE XIV.

COMPOSITION de l'huile de lys. On fait infuser dix lys dans une livre d'huile, & on met le vase de verre qui renferme cette composition pendant quarante jours en plein air.

---

(1) Palladius applique au pied la division solennelle de la livre en douze *uncia*, (Voyez le mot *LIBRA* à la Table des poids & mesures *ad Cat.*), ainsi quatre *uncia* sont le tiers du pied ou quatre pouces.



## CHAPITRE XV.

COMPOSITION de l'huile de roses. On met sur une livre d'huile une *uncia* de roses épluchées, & on suspend cette composition pendant sept jours, tant au Soleil qu'au clair de la Lune.

## CHAPITRE XVI.

COMPOSITION du miel rosat. On mêle une livre de miel avec un *sextarius* de jus de roses, & on suspend cette composition pendant quarante jours au Soleil.

## CHAPITRE XVII.

ON viendra à bout de conserver des roses en boutons en fendant un roseau verd sur son pied, & en les renfermant dans ce roseau, de façon que la fente puisse s'en joindre, ensuite on coupera le roseau quand on voudra avoir des roses fraîches. Il y a des personnes qui les enterrent à l'air après les avoir renfermées dans un pot qui soit propre, & qui les conservent en les garantissant par-là de tout accident.

## CHAPITRE XVIII.

(1) **L**E mois de Mai répond à celui d'Août, en ce qui concerne la durée des heures.

A la premiere & à la onzieme, le Gnomon donne vingt-trois pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne treize.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne neuf.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne six.

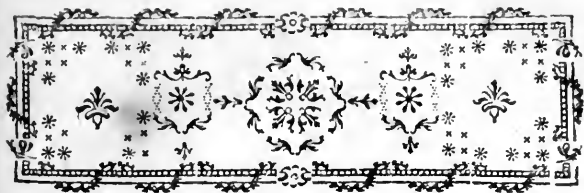
A la cinquieme & à la septieme, il en donne quatre.

A la sixieme, il en donne trois.

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

*Fin du sixieme Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE SEPTIEME.*

J U I N.

---

## CHAPITRE PREMIER.

**I**L faut apprêter au mois de Juin l'aire sur laquelle on battra le bled : on commencera à cet effet par bien nettoyer un terrain, en arrachant toutes les herbes qui s'y trouveront ; ensuite on le bêchera légèrement , & on l'applanira après y avoir mêlé avec la terre de la paille & de la lie

d'huile extraite sans sel, ce qui garantira les bleds des rats & des fourmis. Cela fait, on comprimera le sol avec une pierre ronde ou avec un morceau quelconque de colonne qu'on roulera dessus pour le consolider, puis on le laissera sécher au Soleil. Il y a des personnes qui arrosent les aires d'eau après les avoir nettoyées, & qui y menent promener le menu bétail pendant un temps considérable, afin qu'il les foule bien aux pieds, & quand la terre en a été bien comprimée par ce moyen, elles attendent qu'elles soient absolument sèches pour s'en servir.

## CHAPITRE II.

ON ne commence qu'à présent la récolte de l'orge, mais il faut l'achever avant que le grain en tombe à terre, ce à quoi il est sujet quand l'épi est sec, parce que ce grain n'est point enfermé dans une capsule comme celui du froment. Un habile moissonneur peut expédier en une journée cinq *modii* de terrain bien fourni, un médiocre en expédiera trois, & le pire des moissonneurs encore moins. Mais on aura soin de laisser quelque temps sur terre le chaume de l'orge, parce qu'on prétend que c'est le moyen de le faire grandir. On fait aussi à présent la récolte du froment vers la fin du mois dans les



pays voisins de la mer, chauds & secs. On connoît que cette moisson est prête à faire, lorsque tous les épis sont uniformément teints d'une couleur jaune qui annonce leur maturité. Les habitans des pays plats de la Gaule ont une méthode de moissonner, qui épargne la main d'œuvre, puisqu'elle n'exige que la journée d'un bœuf pour expédier tout un canton. Ils ont donc un charriot monté sur deux petites roues; la surface de ce charriot, qui est quarrée, est garnie de planches qui sont renversées en dehors, de sorte que sa partie supérieure est plus large que l'inférieure. Ces planches sont moins hautes sur le devant du charriot que par derrière. C'est sur ces planches que sont distribuées par ordre plusieurs petites dents clair-semées, dont le nombre est proportionné à la quantité des épis; ces dents sont recourbées par en haut. On adapte au derrière de ce charriot deux flèches très-courtes & semblables aux perches des litieres, dans lesquelles les femmes se font porter, & l'on attelle à ces flèches, à l'aide d'un joug & avec des courroies, un bœuf qui a la tête tournée vers le charriot: il faut, sans contredit, que ce bœuf soit doux, & qu'il ne fasse pas plus d'efforts que ne lui en demandera celui qui le poussera. Dès que le bœuf vient à pousser ce charriot à travers la moisson, tous les épis se trouvent saisis par les petites dents dont il est garni, & s'entaient par conséquent dans

le charriot même, sans que la paille, qui dès-lors est sciée, puisse y entrer : le bouvier qui suit par derrière dirige communément la marche du charriot, en l'élevant ou en le baissant suivant l'exigence du cas, & il ne faut que quelques heures pour expédier toute une moisson, moyennant quelques allées & venues que l'on fait faire au bœuf. Cette méthode est bonne pour les pays plats, & dont le terrain est égal, ainsi que pour ceux où l'on ne considère pas la paille comme une matière de nécessité.

---

### CHAPITRE III.

ON fera à présent dans les climats très-froids les opérations qui auroient dû être faites au mois de Mai. On donnera également les premiers labours aux terres dans les cantons pleins d'herbes & qui auront été gelés. On herfera les vignobles. On récoltera la vesce. On fauchera le fenu-Grec qui doit servir de fourage. Il faut achever dans le courant de ce mois-ci la récolte des légumes dans les pays froids. Il sera bon de conserver les lentilles que l'on récoltera alors, soit en les mêlant avec de la cendre, soit en les ferrant dans des vases à huile ou dans des caques destinées aux salaisons, que l'on enduira aussitôt de gyp. On cueillera aussi à présent les fèves.

fèves au déclin de la Lune , pourvû que ce soit avant le jour , & on les ferrera avant que cette planète soit dans son croissant , après les avoir battues & les avoir fait raffraîchir , afin que le charenson ne les endommage point. On récolte les lupins dans ce mois-ci , & rien n'empêche de les semer aussi-tôt qu'on les aura tirés de l'aire , si bon semble : si on veut cependant les garder , il faudra les ferrer dans des greniers éloignés de route humidité ; c'est le moyen de les conserver très-longtemps , sur-tout quand la fumée donnera continuellement sur ces greniers.

## CHAPITRE IV.

ON semera les choux ce mois-ci vers le Solstice , afin de pouvoir les transférer au commencement du mois d'Août , soit dans un lieu arrosé , soit dans un lieu détrempé par les pluies qui commenceront à tomber alors. On pourra semer également bien l'ache , les poirées , les rai-forts , les laitues & la coriandre , pourvu que l'on arrose ces plantes.



## CHAPITRE V.

ON pourra aussi , comme nous l'avons dit ci-dessus (1), renfermer dans ce mois-ci une branche de grenadier dans un petit vase de terre cuite , afin de lui faire donner des fruits , dont la grosseur soit moulée sur la capacité de ce vase. Il faut décharger à présent les branches des poiriers ou des pommiers qui seront trop chargés de fruits , en arrachant par-ci par-là toutes les poires ou les pommes défectueuses , afin que la sève de ces arbres , qui pourroit se consumer en vain à nourrir ces mauvais fruits , se reporte à de meilleurs. On pourra aussi semer ce mois-ci le jujubier dans les pays froids. Il faudra faire à présent la caprification des figuiers , de la manière que nous avons exposée en donnant la méthode qui a rapport à la culture de cet arbre (2). Il y a des personnes qui les greffent aussi ce mois-ci. On ente en boutons le pêcher dans les pays froids : on bêche le pied des palmiers. On ente dans ce mois-ci ou dans celui de Juillet les arbres fruitiers , suivant la méthode que l'on appelle *emplastratio* (3). Cette méthode ne convient

---

(1) Dans le Chap. VII. du Liv. précédent.

(2) Dans le Chap. VII. du Liv. IV.

(3) C'est ce que nous appelons l'ente en écusson.

qu'aux arbres dont l'écorce contient une sève grasse : tels sont les figuiers, les oliviers & d'autres semblables, comme dit Martialis (4); tel est aussi le pêcher. Or, voici comme se fait cette opération : on choisit sur de jeunes branches, brillantes & fécondes, un bouton qui promette évidemment de venir à bien, & on le cerne à la distance de deux doigts en quarré, de façon qu'il se trouve au milieu du cerne, après quoi, au moyen d'un bistouri bien tranchant, on enlève l'écorce avec dextérité & sans endommager le bouton. On enlève de la même manière un écusson garni de son bouton sur une partie de l'arbre à greffer, qui soit brillante & féconde. Alors on attache le premier écusson sur ce dernier arbre d'une façon convenable, en le liant autour du bouton, pour le mettre dans la nécessité de rester en place, sans que le bouton soit endommagé, & de façon que le bouton de l'écusson substitué remplace celui qu'on aura enlevé, après quoi on enduit le tout par-dessus d'un lut qui doit laisser le bouton en liberté. On coupera les branches supérieures de l'arbre ainsi que ses fourches, & en ôtant au bout de vingt & un jours les ligatures qui retenoient l'écusson, on s'apercevra que le bouton d'une semence étrangère s'est incorporé merveilleusement dans un autre arbre.

---

(4) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

---

## CHAPITRE VI.

IL est encore bon de châtrer les veaux ce mois-ci , comme il a été dit ci-dessus (1). On a aussi raison de faire à présent du fromage , comme de tondre les brebis dans les pays froids.

---

## CHAPITRE VII.

ON châtrera les ruches ce mois-ci. Il y a un très-grand nombre de signes qui donneront à connoître quand il fera temps de récolter le miel. D'abord , quand les ruches seront bien pleines , les abeilles ne feront plus entendre qu'un très-léger bourdonnement , attendu que lorsque le lieu où devroient être les rayons , se trouve vuide , le bruit s'y fait entendre d'une manière plus sonore , comme il arrive dans tous les édifices concaves , & par conséquent si le bourdonnement des abeilles semble rauque & considérable , c'est une preuve que les gâteaux de cire ne sont pas en état d'être récoltés. De même , lorsque les abeilles s'occupent entièrement à chasser de

---

(1) Dans le Chap. VII. du Liv. précédent.

leurs domiciles les bourdons, qui sont des mouches plus grosses qu'elles, elles annoncent par-là qu'il est temps de récolter le miel. Au surplus, on châtrera les ruches dans la matinée, temps où les abeilles sont engourdies & où elles ne sont pas encore irritées par la chaleur. On fera parvenir dans les ruches de la fumée de galbanum & de fiente de bœuf sèche ; il faudra exciter cette fumée avec des charbons qu'on mettra dans un poëlon, dont la forme sera telle, qu'il puisse renvoyer la fumée par une ouverture étroite & semblable à celle d'un entonnoir renversé, parce que cette fumée chassera les abeilles, & que l'on pourra dès-lors couper les rayons de miel sans difficulté. Lorsqu'on récolte les rayons dans ce temps-ci, il en faut laisser la cinquieme partie pour servir de nourriture à l'essain : on enlèvera de préférence ceux qui seront pourris & défectueux. On fera le miel à présent en enveloppant plusieurs rayons dans un torchon très-propre & en les y exprimant avec soin. Mais, avant de les exprimer, on en retranchera les parties qui seront gâtées ou celles qui contiendront des petits, parce qu'elles corromproient le miel & lui donneroient un mauvais goût. Il faut laisser pendant quelques jours le miel nouvellement fait dans de petits vases ouverts, & l'écumer jusqu'à ce que sa chaleur se calme & qu'il cesse de bouillir à l'instar du mout. Le miel qui coulera comme de lui-même, avant d'avoir été ex-

primé à différentes reprises , fera le meilleur. On fera aussi la cire dans ce mois-ci : on commencera par l'amollir , en jettant dans un vase de cuivre plein d'eau bouillante le reste des rayons qu'on aura cassés en petits morceaux , après quoi on la fera fondre dans d'autres petits vases dans lesquels on ne mettra point d'eau , & on lui donnera telle forme que l'on voudra. S'il arrive que les nouveaux essains sortent dans ce temps-ci à la fin du mois , il faudra que le gardien y ait attentivement l'œil , parce que les jeunes abeilles , que leur âge rend vagabondes , s'enfuiraient si on ne les gardoit pas à vue. Comme elles restent à l'entrée de leurs ruches pendant un ou deux jours , lorsqu'elles en veulent sortir , il faudra se hâter de les recevoir dans de nouvelles ruches. Ainsi un gardien vigilant les observera jusqu'à la huitième ou à la neuvième heure du jour (1) , parce qu'il est assez rare qu'elles s'enfuient ou qu'elles fassent des émigrations plus tard , quoiqu'il s'en trouve quelques-unes qui prennent le parti de s'en aller aussi-tôt qu'elles sont sorties de leur ruche. Voici les signes qui donneront à connoître qu'elles sont prêtes à s'enfuir : elles feront entendre deux ou trois jours auparavant un tumulte & un bourdonnement plus considérable qu'à l'ordinaire ; ainsi , dès que

---

(1) Voyez la Note 4 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle , LIV. II.



l'observateur en aura fait la remarque, en approchant souvent son oreille de la ruche, il faudra qu'il redouble de précautions pour éviter tout accident. Elles sont aussi dans l'usage de montrer les mêmes indications, lorsqu'elles doivent se battre les unes contre les autres : mais on met fin à ces sortes de combats en jettant sur elles de la poussière ou des gouttes d'hydromel, la douceur de cette liqueur étant très-efficace pour ramener la concorde parmi le peuple qui l'a produite. Mais, lorsque les bataillons seront pacifiés par ce moyen, & que les abeilles seront suspendues à une branche d'arbre ou quelque part ailleurs que ce soit, on examinera si elles forment alors un seul groupe, auquel cas ce sera une preuve qu'il n'y a qu'un Roi parmi elles, ou qu'elles sont réconciliées, & que la concorde regne entre elles. Si au contraire le peuple est suspendu sous la forme de deux ou de plusieurs mammelons, c'est une preuve qu'elles sont divisées entre elles, & qu'elles ont autant de Rois parmi elles qu'il y aura de ces especes de mammelons. On cherchera par conséquent ces Rois dans les groupes d'abeilles qui paroîtront les plus nombreux, après avoir frotté à cet effet sa main de melisse ou d'ache de marais. Au reste ces Rois sont un peu plus gros & plus longs, & ont les pattes plus droites que les autres abeilles ; leurs aîles sont aussi plus petites, leur couleur est belle & luisante, & ils sont lisses & sans aucun poil,

à l'exception d'une espèce de gros cheveu qui leur sort du ventre, & dont ils ne se servent néanmoins jamais pour offenser. Il y en a d'autres qui sont noirs & hérissés : il faut les tuer tous, à l'exception du plus beau d'entre eux que l'on conservera ; & si celui-ci vagabonde souvent avec ses essains, on lui arrachera les aîsles, afin qu'il se fixe dans la ruche, parce qu'alors aucune abeille ne s'écartera de lui. Si les essains d'une ruche ne multiplient point, on pourra y joindre les abeilles de deux ou trois autres ruches, auquel cas il faudra avoir la précaution de les y tenir renfermées pendant trois jours, de les asperger de quelque liqueur douce, de leur donner du miel pour nourriture, & de ne laisser à la ruche que de petites ouvertures pour lui donner de l'air. Lorsqu'on voudra repeupler une ruche qui aura été dévastée par quelque maladie contagieuse, en y faisant passer d'autres abeilles, on examinera attentivement dans d'autres ruches bien peuplées, si les cires des rayons, & sur-tout leurs extrémités qui renferment les petits, ont la marque distinctive à laquelle on reconnoît qu'il doit en naître un Roi, & , lorsqu'on y trouvera cette marque, on coupera le rayon où elle se rencontrera avec la postérité qu'il renferme, pour le porter dans la ruche qu'on veut repeupler. La marque à laquelle on reconnoît qu'il doit naître un Roi d'un rayon, c'est lorsque dans le nombre d'alvéoles qui contiennent des petits, il s'en

trouve un plus grand & plus long que les autres qui a la forme d'un mammelon. Au surplus, il ne faut transporter les rayons que dans le temps où les petits, déjà prêts à naître, s'efforcent, après avoir rongé leurs enveloppes, d'en tirer leurs têtes, parce que, si on les transféroit avant qu'il en fût temps, ils périroient. S'il arrive qu'un essain s'élève subitement en l'air, on l'effrayera par le bruit qu'on aura soin de faire avec du cuivre ou avec un petit vase de terre, & il retournera aussitôt à sa ruche, à moins qu'il ne se suspende aux feuillages voisins, auquel cas on l'en tirera avec la main ou avec une cuiller, pour le mettre dans une nouvelle ruche frottée avec les herbes accoutumées & aspersée de miel, laquelle ruche on laissera dans le lieu même, pour ne la placer que le soir au rang des autres.

## CHAPITRE VIII.

ON fera aussi ce mois-ci des pavés de plateformes ainsi que de la brique de la manière que j'ai donnée (1).

(1) Voy. les Chap. XI. & XII. du Liv. précédent.



## CHAPITRE IX.

LES Grecs assurent que les Égyptiens font les essais suivans pour s'assurer du succès des différentes semences : ils cultivent dans ce temps-ci un petit espace de terrain pris sur un champ labouré & humide , & y sement des graines de toutes les espèces de bleds & de légumes sur des planches séparées les unes des autres. Ensuite ils examinent au lever de la Canicule , que les Romains placent au quatorzième jour des Calendes (1) d'Août , quelles sont celles de ces semences que cette Constellation brûlera , & celles auxquelles elle ne portera point de préjudice , pour se garder par la suite de semer les premières & pour s'en tenir aux autres , parce que cette Constellation brûlante pronostique , soit en consumant ces plantes , soit en les épargnant , le succès bon ou mauvais qui les attend l'année suivante.

## CHAPITRE X.

ON prend le cœur de la camomile , dans le temps que cette herbe est en fleurs , en prenant la précaution d'arracher les feuilles blanches qui en couronnent la fleur , pour ne conserver que la

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

partie dorée de celle-ci , & on en fait infuser la valeur d'une *uncia* sur une livre d'huile , puis on laisse cette infusion exposée pendant quarante jours au Soleil.

---

## CHAPITRE XI.

**C**ONFECTION de fleur de vigne sauvage. On cueille du raisin sauvage dans le temps qu'il est en fleurs & qu'il n'y a point de rosée sur terre : on l'étend au Soleil afin que toute son humidité s'évapore , & que sa fleur étant séchée se détache plus aisément. Alors on la passe par un petit crible dont les trous soient bien drus , afin que les grains n'en passent pas à travers , & que la fleur tombe seule en bas. On conserve cette fleur infusée dans du miel , & lorsqu'elle y a été confite pendant trente jours , on l'assaisonne de la manière dont on assaisonne ordinairement le vin rosat & avec les mêmes ingrédients (1).

---

## CHAPITRE XII.

**C**OMPOSITION de l'*alica* (1). On liera en bortes de l'orge à demi mûr , puis on le fera gril-

---

(1) Voy. le Chap. XIII. du Liv. précédent.

(1) Si ce Sommaire est de Palladius , & qu'il n'ait pas été ajouté au texte par quelque Editeur , il faut convenir que cet *alica* est bien différent de celui dont nous avons parlé

ler dans un four , afin qu'il puisse aisément être moulu : enfin on aura soin de mêler une certaine quantité de sel par *modius* d'orge , en le faisant moudre , & on le conservera après l'avoir préparé ainsi.

## CHAPITRE XIII.

(1) **L**Es mois de Juin & de Juillet se ressemblent par rapport à la durée des heures.

A la premiere & à la onzieme heure , le Gnomon donne vingt-deux pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme , il en donne douze.

A la troisieme & à la neuvieme , il en donne huit.

A la quatrieme & à la huitieme , il en donne cinq.

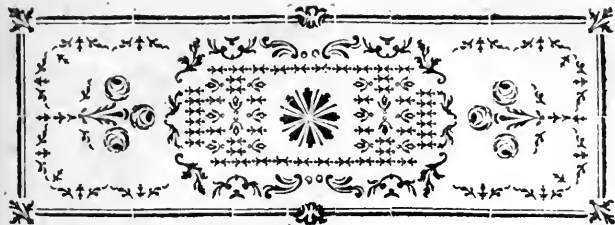
A la cinquieme & à la septieme , il en donne trois.

A la sixieme , il en donne deux.

dans la Note 3 du Chap. LXVI. de l'Econ. rur. de Caton : celui-ci en effet paroît plutôt être une espece de farine propre à la composition de quelque boisson , telle que la biere.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

*Fin du septieme Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS  
TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE HUITIÈME.*

JUILLET.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON bine vers les Calendes (1) de Juillet les terres qui ont reçu le premier labour au mois

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I,

d'Avril. On acheve à présent la moisson du froment dans les pays tempérés, en suivant la méthode que nous avons donnée (2). Il sera très-bon de débarrasser les terrains incultes des arbres & des brossailles dont ils seront couverts, quand la Lune sera dans son déclin, en les coupant par les racines & en les brûlant. On charge de terre ce mois-ci, après la moisson, le pied des arbres qui sont plantés au milieu des champs moissonnés, dans la vue de les garantir de la trop grande ardeur du Soleil. La journée d'un homme suffit pour en charger vingt des plus grands. Il faut aussi bêcher à présent les jeunes vignes, tant le matin, que le soir quand la chaleur est tombée, pulvériser la terre à leurs pieds & en écarter le gramin. Il sera bon d'extirper la fougère & la leche ce mois-ci ou avant les jours Caniculaires.

---

## CHAPITRE II.

ON sème aussi ce mois-ci la ciboule dans les pays qui sont arrosés & froids, ainsi que le raifort & l'arroche quand on peut les arroser : on sème encore le basilic, la mauve, la poirée, la laitue & les porreaux qu'il faudra aussi arroser.

---

(2) Dans le Chap. II. du Liv. précédent.



On semera ce mois-ci les navets & les raves dans un lieu arrosé, dont la terre soit grasse & ameublie, sans être compacte. Ces sortes de racines se plaisent dans les lieux humides & en pleine campagne; mais les navets sont meilleurs quand ils viennent dans un lieu sec, presque maigre, pentif & sablonneux. La qualité du sol change l'une de ces graines en l'autre (1) : en effet, si l'on sème des raves dans un terrain pendant deux ans, elles s'y changent en navets, comme ceux-ci se changent en raves dans un autre. Ces racines veulent que le terrain où on les sème soit labouré, fumé & remué, ce qui sera également profitable aux grains que l'on y semera la même année. Quatre *sextarii* de raves & cinq de navets suffisent pour ensemercer un *Jugerum*. Si ces racines sont trop pressées, on en arrachera quelques-unes, afin que les autres se fortifient. Pour faire grossir les raves, on les déterrera, &, après avoir arraché toutes leurs feuilles, on en coupera la tige à l'épaisseur d'un demi-doigt, après quoi on les remettra dans des sillons bien labourés, en les espaçant de huit doigts, puis on les recouvrira de terre, & on les foulera aux pieds, ce qui les fera grossir.

---

(1) Nous avons déjà remarqué ailleurs que cette erreur pouvoit être fondée sur la négligence du Cultivateur à séparer ces graines l'une d'avec l'autre, en les serrant.

## CHAPITRE III.

ON peut aussi enter en écusson ce mois-ci de la manière que j'ai enseignée ci-dessus (1). J'ai même observé, d'après l'expérience que j'en ai faite, que des poiriers ou des pommiers qui avoient été entés à présent dans des pays humides, avoient très-bien profité. Il faut aussi cueillir ce mois-ci les mauvais fruits, dont la quantité excessive charge les branches des arbres fruitiers tardifs, comme je l'ai dit ci-dessus (1), afin que la sève de ces arbres tourne à la nourriture de fruits meilleurs. Il m'est arrivé de planter à présent dans des pays froids & dans un terrain arrosé une bouture de citronnier, & je me rappelle qu'après l'avoir animée en l'arrosant tous les jours, j'ai eu le bonheur de la voir répondre à mes vœux, tant par sa belle venue que par son rapport. On peut enter à présent le figuier en bouton, & greffer le citronnier dans les terrains humides. On peut bêcher au milieu du mois les pieds de palmiers. Les amandes sont à présent bonnes à être cueillies dans les pays tempérés.

---

(1) Dans le Chap. II. du Liv. précédent.

## CHAPITRE IV.

C'EST principalement à présent qu'il faut faire couvrir les vaches par les taureaux ; en effet , comme elles portent pendant dix mois , elles se trouveront dès - lors en état de vêler au Printemps , & d'ailleurs il est certain qu'elles demandent ardemment le mâle , quand les engrais du Printemps ont excité le tempéramment chez elles. Columelle assure ( 1 ) que quinze vaches peuvent suffire à un taureau , & qu'il faut avoir soin qu'elles ne soient pas trop grasses quand on les fait couvrir , parce que la graisse les mettroit hors d'état de concevoir. Lorsque le pays où l'on élève ces bestiaux est abondant en fourrage , on peut faire couvrir les vaches routes les années ; mais , lorsque le fourrage y est rare , il ne faut les faire remplir que de deux années l'une , sur-tout si l'on est dans l'habitude de les employer à quelque travail. On choisira des beliers très-blancs & qui aient la laine douce , pour les faire faillir ce mois-ci : au reste , la blancheur du corps n'est pas la seule qualité qu'il faille rechercher en eux , & celle de leur langue n'est pas moins importante , en effet , pour peu que cette partie de leur

---

(1) Voy. le Chap. XXIV. de son Econ. rur. Liv. VI.

corps soit obscurcie par quelques taches, la variété de couleurs qu'on y appercevra se transmettra aux produits qu'ils donneront. Un belier blanc donne assez souvent un produit d'une autre couleur, au lieu que, comme le dit Columelle (2), il ne peut jamais venir un agneau blanc d'un belier noir. On choisira des beliers qui soient hauts & de grande taille, qui aient le ventre bas & couvert de laine blanche, la queue très-longue, la toison épaisse, le front large, les testicules gros, & qui soient dans la troisième année de leur âge, quoiqu'ils puissent saillir fructueusement jusqu'à l'âge de huit ans. Il faut faire couvrir les brebis à l'âge de deux ans : elles peuvent porter jusqu'à celui de cinq, mais elles dépérissent la septième année. On choisira des brebis qui soient d'une grande taille, qui aient la toison longue & très-douce, & le ventre bien laineux & d'une grande capacité. Mais il faut avoir l'attention de ne point laisser manquer ce bétail de fourrage, & de le mener paître loin des buissons, qui détruiraient sa laine & lui déchireraient le corps. Il faut faire couvrir les brebis au mois de Juillet, afin que leurs petits soient fortifiés avant l'Hiver. Aristote assure (3) que si

---

(2) Voy. le Chap. II. du Liv. VII. de son Econ. rur.

(3) Voy. la Note 25 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I. Ce passage-ci est tiré de l'histoire des animaux de ce Philosophe, Liv. VI. Chap. XIX.

on veut leur faire concevoir une plus grande quantité de mâles que de femelles, il faut choisir un temps sec & un jour où le vent du Septentrion souffle, pour les faire couvrir pendant qu'elles paîtront vis-à-vis ce vent; au lieu que, si l'on veut avoir plus de femelles que de mâles, il faut chercher les vents du midi, pour les faire couvrir pendant qu'elles paîtront du côté de ce vent. Il faut substituer de nouveaux agneaux aux brebis mortes ou défectueuses. On vendra en Automne toutes celles qui se trouveront affoiblies, de peur que le froid de l'Hiver ne les emporte, vû leur foiblesse. Il y a des personnes qui empêchent les beliers de faillir pendant les deux mois qui précèdent le temps de leur accouplement, afin que le délai du plaisir allume de plus en plus en eux le feu de la passion. D'autres les laissent faillir sans ménagement, afin d'en avoir des produits pendant tout le cours de l'année.

---

## CHAPITRE V.

LES Grecs assurent que si l'on arrache le gramin ce mois-ci, quand le Soleil sera dans le Signe de l'Ecrevisse & que la sixieme Lune sera dans celui du Capricorne, ses racines ne reprendront point, & qu'il mourra de même, si on l'extirpe avec des

houes de cuivre préalablement chauffées au four , & refroidies non pas avec de l'eau , mais avec du sang de bouc dans lequel on les aura fait tremper.

---

## CHAPITRE VI.

ON fait ce mois-ci du vin de scille de la manière que voici : on fait sécher loin du Soleil , vers le lever des Canicules , de la scille cueillie dans des pays montagneux ou voisins de la mer. On en jette une livre dans une amphore de vin , après en avoir retranché les parties superflues & avoir jetté de côté les feuilles , dont l'extrémité de cette plante est couverte. D'autres font infuser ces feuilles même dans du vin , en les y plongeant après les avoir suspendues au bout d'un fil , afin de pouvoir les en retirer quarante jours après , sans qu'elles aient trempé dans la lie. Cette espèce de vin résistera à la toux , purgera le ventre , divisera les flegmes , soulagera les personnes qui auront mal à la rate , rendra les yeux perçans & aidera à la digestion.

---

## CHAPITRE VII.

COMPOSITION de l'hydromel. On prendra au commencement des jours Caniculaires de l'eau

de fontaine propre. Le lendemain on mettra dans trois *sextarii* de cette eau un *sextarius* de miel non écumé , & après avoir partagé ce mélange avec soin dans des vases propres à faire le vin cuit jusqu'à diminution d'un tiers , on le fera agiter continuellement pendant cinq heures par des enfans impuberes qui remueront les vases à cet effet ; après quoi on le laissera exposé à l'air pendant quarante jours & quarante nuits.

---

## CHAPITRE VIII.

COMPOSITION du vinaigre de scille. Après avoir jetté de côté toutes les parties dures d'une scille blanche & crue , on en coupera en petits morceaux le plus tendre du cœur , dont on plongera la valeur d'une livre & six *uncia* dans douze *sextarii* de vinaigre très-mordant. On bouchera le vase pour le laisser exposé pendant quarante jours au Soleil ; ensuite , après avoir jetté la scille , on passera soigneusement ce vinaigre & on le survuidera dans un vase bien poissé. Autre vinaigre bon pour la digestion & pour la santé : on met dans un petit vase huit drachmes de scille & trente *sextarii* de vinaigre , avec une *uncia* de poivre & une petite quantité de menthe & de canelle , pour s'en servir quelques temps après.

## CHAPITRE IX.

ON fait réduire en poudre un *sextarius* & demi de graine de moutarde; on mêle avec cette poudre cinq livres de miel, une d'huile d'Espagne & un *sextarius* de vinaigre mordant, & quand le tout a été bien broyé, on l'emploie à son usage.

## CHAPITRE X.

(1) LES heures de Juillet & de Juin font d'une égale durée.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-deux pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne douze.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne huit.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne cinq.

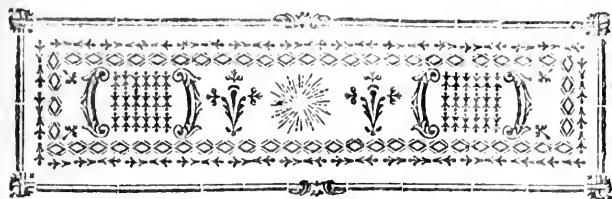
A la cinquieme & à la septieme, il en donne trois.

A la sixieme, il en donne deux.

---

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.





# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS. ÆMILIANUS.



*LIVRE NEUVIÈME.*

A O Û T.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON commencera à la fin du mois d'Août , vers les Calendes (1) de Septembre , à labourer les terrains plats , humides & maigres. On s'occupe

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

beaucoup à présent des préparatifs de la vendange dans les pays voisins de la mer. On herse aussi les vignes ce mois-ci dans les pays très-froids.

---

## CHAPITRE II.

SI l'on a des terrains plantés en vignes qui soient maigres , & que les sèps eux-mêmes le soient aussi, on y semera dans ce temps-ci trois ou quatre *modii* de lupins par *jugerum* , après quoi on les herfera. Quand ces lupins seront venus, on les reverfera en terre, & ils fumeront d'autant mieux ces vignes, qu'il ne faut point répandre de fumier dans les vignobles , parce qu'il gâteroit le vin.

---

## CHAPITRE III.

ON épampré à présent dans les pays froids , au lieu qu'il vaut mieux mettre à l'ombre les grappes de raisin dans les pays brûlans & secs, afin que l'ardeur du Soleil ne les desseche point; ce qu'on ne pourra néanmoins pratiquer que lorsque le peu d'étendue des vignobles ou la facilité de trouver des ouvriers le permettra. On peut aussi arracher la fougere & la leche ce mois-ci.

## CHAPITRE IV.

IL faut mettre à présent le feu aux prairies , afin que les tiges des herbes qui montent trop vite soient rapprochées de leurs racines , & que les herbes seches étant brûlées , il leur en succede de nouvelles avec plus d'abondance.

## CHAPITRE V.

IL faut encore semer à la fin de ce mois-ci des raves & des navets dans les pays secs , de la maniere que nous avons donnée ci - dessus (1). On sème à la fin de ce mois-ci dans les pays secs les raiforts qui seront destinés à la consommation de l'Hiver. Ces racines ainsi que les raves aiment une terre grasse , ameublie & labourée longtemps. Elles craignent le ruf & le gravier. Elles se plaisent sous un climat nébuleux. Il faut les semer sur de grandes planches qui soient bêchées profondément. Les meilleures sont celles qui viennent dans les sables. On les semera peu de temps après la pluie , à moins qu'on ne soit à portée de

(1) Voy. le Chap. II. du Liv. précédent.

les arroser. Dès qu'elles seront semées , on les recouvrira de terre à l'aide d'un sarcloir léger. Il en faut deux *sextarii* ou quatre , suivant la pratique de quelques personnes , pour ensemençer un *jugerum*. On ne leur donnera pas de fumier , parce qu'il les rendroit spongieuses , & il vaudra mieux les couvrir de paille. Elles deviendront plus agréables , quand elles seront arrosées souvent avec de l'eau salée. On regarde comme les femelles celles de ces racines qui sont les moins âcres , qui ont les feuilles les plus larges & les plus lisses , & qui verdissent avec agrément. Ce sera donc la graine de celles-ci que l'on ramassera. On croit qu'elles grossiront davantage , lorsqu'on aura arraché toutes leurs feuilles en ne leur laissant qu'une rige mince , & qu'on les aura souvent couvertes de terre. Si lorsqu'elles sont trop âcres , on veut les rendre plus douces , on en fera infuser la graine pendant un jour & une nuit dans du miel ou dans du vin fait avec du raisin séché au Soleil. Au surplus , il est constant que le raifort est ennemi de la vigne ainsi que le chou , puisque , dès qu'il est semé auprès d'elle , celle-ci se recule par l'effet d'une antipathie naturelle. On semera aussi ce mois-ci des panais.



## CHAPITRE VI.

ON ente aussi à présent les arbrustes en écusson. Presque tout le monde greffe à présent le poirier & le citronnier dans les terrains arrosés.

## CHAPITRE VII.

LES frelons sont à charge ce mois-ci aux ruches, ainsi il faut leur faire la guerre pour les détruire. On fera aussi à présent tout ce qu'on aura négligé de faire en Juillet.

## CHAPITRE VIII.

SI l'on manque d'eau, il faudra en chercher à présent : or voici la méthode par laquelle on pourra parvenir à en trouver. Quand on voudra chercher de l'eau dans un endroit quelconque, on tournera la vue, avant le lever du Soleil, du côté du Levant, en se tenant couché à terre tout de son long le menton appuyé contre terre. Si l'on voit alors s'élever quelque part un air qui

soit obscurci par un nuage imperceptible, & qui répande une espèce de rosée, on remarquera bien l'endroit où paroîtra ce phénomène, en guidant son observation à l'aide de quelque souche ou de quelque arbre du voisinage, car il est constant qu'il y a de l'eau cachée dans tout endroit sec où l'on remarquera pareille chose. Mais on observera aussi la nature du terrain, afin de pouvoir juger de la quantité d'eau plus ou moins grande qui pourra s'y trouver. L'argille ne donnera que des veines maigres, & dont l'eau ne sera pas excellente au goût : le sable mouvant en donnera aussi de maigres, dont les eaux seront peu agréables, limoneuses & très-profondément cachées sous terre : la terre noire ne donnera qu'une très-petite quantité d'eau qui filtrera goutte à goutte, & qui ne sera que le résultat des pluies & de l'humidité de l'Hiver, mais cette eau sera d'un goût excellent : le gravier donnera des veines médiocres & incertaines, mais leurs eaux l'emporteront sur toutes les autres par leur goût agréable : le sable ferme, ainsi que le gravier & les terres brûlantes, donnera des veines certaines & qui seront inépuisables : il s'en trouvera de bonnes & qui seront abondantes dans les roches rouges. Mais il faut examiner si les eaux que l'on aura trouvées ne s'échappent point à travers les crevasses de la terre, & si elles ne s'écoulent point entre les fentes des rochers. Les eaux sont abondantes, fraîches & salubres au

pied des montagnes , ainsi que dans les caillou-  
 tages , au lieu qu'elles sont saumaches , lourdes ,  
 tièdes & désagréables au goût dans les pays plats ,  
 & quand elles s'y trouvent d'un goût excellent ,  
 c'est une preuve qu'avant de couler sous terre  
 elles tirent leur source d'une montagne. Au sur-  
 plus , elles peuvent acquérir , même en pleine  
 campagne , la douceur des eaux qui prennent leur  
 source dans les montagnes , pour peu qu'elles  
 soient cachées sous des arbrisseaux qui les cou-  
 vrent de leur ombre. Voici d'autres indications  
 propres à guider dans la recherche de l'eau , aux-  
 quelles on pourra avoir confiance toutes les fois  
 qu'il n'y aura point de mares d'eau dans un en-  
 droit , & que l'eau n'y résidera point ou qu'elle  
 n'y coulera point habituellement : ces indications  
 sont le jonc ordinaire , le saule des forêts , l'au-  
 ne , le poivrier sauvage , le roseau , le lierre & les  
 autres plantes qui se plaisent dans l'eau. On creu-  
 sera donc l'endroit où se trouveront les indica-  
 tions que nous venons de donner , jusqu'à cinq  
 pieds de profondeur sur une largeur de trois pieds ,  
 & quand le Soleil sera prêt à se coucher , on met-  
 tra dans cette fosse un vase de cuivre ou de plomb  
 propre & graissé par dedans ( 1 ) , dont l'ouver-

---

(1) L'Auteur veut probablement que ce vase soit graissé ,  
 tant pour prévenir la rouille que l'humidité pourroit y for-  
 mer s'il ne l'étoit pas , que pour que les vapeurs s'y épaississent plus aisément sous la forme de gouttes d'eau , en

ture sera tournée vers le fond de la fosse. Ensuite on étendra, en l'appuyant sur les bords de la fosse, une claie tissue de baguettes & de branchages, & l'on recouvrira le tout de terre. Si, lorsqu'on viendra à ouvrir la fosse le lendemain, on trouve que le vase sue par-dedans ou que l'eau en dégoutte, il n'y a point de doute que cet endroit ne renferme de l'eau. De même si l'on met dans cette fosse un vase de terre sec & non cuit, & qu'on le recouvre de la même manière, on le trouvera le lendemain dissous par l'humidité dont il aura été impregné, lorsqu'il y aura une veine d'eau dans le voisinage. Une toison de brebis, mise également dans une fosse pareille & recouverte de même, donnera aussi à connoître qu'il y a beaucoup d'eau dans un endroit, lorsqu'elle s'en trouvera chargée d'une quantité suffisante pour dégoutter quand on viendra à la presser le lendemain. Un endroit renfermera encore de l'eau toutes les fois qu'on aura mis dans une fosse, en la recouvrant, une lampe allumée & pleine d'huile, & qu'on la trouvera éteinte le lendemain, quoiqu'il y reste encore de l'huile. De même, si l'on fait du feu dans un endroit, & que, lorsque la terre sera échauffée, elle répande une fumée humide &

---

fuyant, pour ainsi dire, la graisse qui est une matière *spécifiquement* plus légère que l'eau, pour parler le langage des Physiciens.



nébuleuse, ce sera une preuve qu'il y aura de l'eau dans cet endroit. Ainsi, quand on aura fait quelques-unes de ces découvertes, & quelles auront été confirmées par la certitude des indications, on creusera un puits pour chercher la source de l'eau, ou, s'il y a plusieurs sources, on les réunira en une seule. Au surplus, il faut chercher les eaux particulièrement au pied des montagnes & du côté du Septentrion, parce qu'elles y sont plus abondantes & meilleures que par-tout ailleurs.

---

## CHAPITRE IX.

**M**ais il faut examiner s'il n'y a point de danger pour les ouvriers qui travaillent à creuser les puits, parce que la terre exhale communément une odeur de soufre, d'alun & de bitume, dont le mélange empest l'air, au point que ces exhalaisons, venant à remplir les narines des ouvriers, les suffoquent, sans qu'ils puissent se sauver de ce danger autrement que par une prompte fuite. En conséquence, avant de descendre au fond de la terre, on mettra une lampe allumée dans l'endroit qu'on aura commencé à creuser, & si cette lampe ne s'éteint pas, c'est une preuve qu'il n'y aura aucun danger à craindre, au lieu que, si elle s'éteint, il faudra éviter de travailler dans un

pareil endroit, dont les exhalaisons seroient mortelles. Si néanmoins on ne peut pas trouver d'eau ailleurs, on creusera des puits auprès de cet endroit, tant de droite que de gauche, jusqu'à ce qu'on soit parvenu au niveau de l'eau, & l'on pratiquera dans l'intérieur de ces puits des soupiraux ouverts de côté & d'autre en forme de narines, & par lesquels l'exhalaison funeste s'évaporerait, après quoi on soutiendra les parois de ces puits à l'aide d'une maçonnerie. Au reste, il faut que la largeur d'un puits soit de huit pieds en tout sens, sur lesquels la maçonnerie en prendra deux. Cette maçonnerie sera soutenue d'espace en espace avec des barres de bois, & construite en tuf ou en moëlon. Quand l'eau est limoneuse, on la corrige en y jettant du sel (1). Si, lorsqu'on creuse un puits, la terre vient à s'ébouler par un vice inhérent à sa nature qui la rende trop friable, ou que l'eau vienne à la délayer, on la contiendra de tous côtés à l'aide de planches appuyées perpendiculairement contre elle, & soutenues avec des barres mises en traverse, pour empêcher qu'en s'ébouillant elle n'ensevelisse les ouvriers sous elle.

---

(1) On lit dans le quatrième Livre des Rois, Chap. II, que le Prophète Elisée corrigea les eaux de Jéricho en y jettant du sel. On pourroit mettre en question, d'après notre Auteur, s'il fit en cette occasion un miracle en qualité de Prophète, ou s'il ne fit que se servir d'un secret naturel qu'il connoissoit comme Physicien.

## C H A P I T R E X.

**V**OICI la maniere de faire l'essai d'une eau qu'on aura nouvellement trouvée : on en versera dans un vase de cuivre bien poli, & , si elle n'y laisse point de tache, c'est une preuve qu'elle est bonne. Elle est également bonne, lorsqu'après avoir été bouillie dans un petit vase de cuivre, elle n'y dépose point de sable ni de limon au fond, de même que lorsqu'elle peut faire cuire promptement des légumes, ou que sa couleur est limpide & qu'elle n'est chargée ni de mousse, ni d'aucune espece de malpropreté. Au surplus, quand les puits sont creusés sur une hauteur, on pourra en faire jaillir l'eau par en bas comme celle d'une fontaine, en perçant les tertres jusqu'à son lit, si la vallée qui se trouvera au pied de cette hauteur le permet.

## C H A P I T R E XI.

**Q**UAND il s'agit de conduire l'eau d'un lieu à un autre, on a recours à un canal construit en maçonnerie, ou à des tuyaux de plomb, ou à des canaux de bois, ou enfin à des tuyaux de terre cuite. Si on la conduit dans un canal construit en mâ-

çonnerie, il faut que ce canal soit bien consolidé, afin qu'elle ne s'échappe point à travers les joints des pierres qui entrent dans sa construction. La largeur de ce canal sera proportionnée à la quantité d'eau que l'on y fera couler. Si ce canal doit traverser dans sa route un terrain plat, on lui donnera, en le construisant, une pente insensible d'un pied & demi sur soixante ou cent pieds de longueur, afin de procurer à l'eau un écoulement suffisant. S'il doit rencontrer une montagne sur sa route, il faudra diriger l'eau & la détourner vers les côtés de cette montagne, ou creuser dans le centre de la montagne même des cavernes qui soient au niveau de la source d'eau, pour la faire passer à travers la maçonnerie de ces cavernes. Mais s'il se trouve une vallée sur son passage, on élèvera des piliers ou des arcs jusqu'à la hauteur de la pente que doit suivre l'eau, ou bien on la laissera tomber au fond de la vallée en la renfermant dans des tuyaux de plomb, pour la faire remonter ensuite quand elle l'aura traversée. Lorsqu'on conduira l'eau dans des tuyaux de terre cuite, méthode qui est la plus salutaire & la plus avantageuse de toutes, on donnera à ces tuyaux une épaisseur de deux doigts, en les rétrécissant par un de leurs côtés, afin qu'ils puissent être insérés l'un dans l'autre sur une longueur d'un *palmus*, & on en bouchera les joints avec de la chaux vive pâtrie avec de l'huile. Mais avant d'introduire dans ces tuyaux l'eau qu'on veut y

faire couler, on y fera passer de la cendre chaude mêlée d'un peu d'eau, pour fonder les défec-tuosités qui peuvent se rencontrer dans ces tuyaux. La pire de toutes les méthodes consiste à conduire l'eau dans des tuyaux de plomb; en effet cette méthode rend l'eau dangereuse à boire, parce que le plomb, à force d'être frotté décharge de la céruse qui est une matiere nuisible au corps humain. Tout homme attentif aura soin de construire les réservoirs où l'eau se rendra, de telle façon que le plus petit filet d'eau en procure toujours abondamment.

## CHAPITRE XII.

VOICI la quantité de plomb qui doit entrer dans la fabrique des tuyaux. Il en entrera douze cent livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit cent doigts de largeur avant d'être roulée (1) si on leur suppose dix pieds de longueur;

(1) D'anciens Auteurs ont entendu autrement que nous ces mots *fistula centenaria*, *octogenaria*, &c. & ont prétendu que ces noms numériques devoient s'appliquer directement aux différens diametres des tuyaux, mais nous avons suivi l'interprétation de Vitruve, qui dit 8, 7 qu'un tuyau quelconque emprunte toujours son nom de la largeur des feuilles de plomb qu'on roule pour le fabriquer, de sorte que si

& neuf cent soixante dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit quatre-vingt doigts de largeur. Il en entrera six cent livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit cinquante doigts de largeur , en les supposant également de dix pieds de long , quatre cent quatre - vingt livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit quarante doigts de largeur , trois cent soixante livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit trente doigts de largeur , deux cent quarante livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit vingt doigts de largeur , & quatre-vingt-seize livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit huit doigts de largeur (2).

---

une feuille a cinquante doigts de largeur , le tuyau qu'on fabriquera avec cette feuille s'appellera *quinquagenaria fistula*, & ainsi des autres.

(2) Tous les nombres de ce Chapitre paroissent se correspondre au premier coup-d'œil , & ce sont en effet les mêmes que ceux qu'on trouve dans Vitruve ainsi que dans Pline 31, 6 , avec la différence que ce dernier , sans doute pour arrondir le compte , fait entrer cent livres de plomb au lieu de quatre-vingt-seize dans le tuyau , dont la feuille a huit doigts de largeur. Mais , malgré l'unanimité de ces Auteurs , on ne peut pas disconvenir , pour peu qu'on regarde les choses de près , que ces nombres , tout proportionnels qu'ils sont entr'eux , ne sont rien moins que justes , puisqu'ils supposent une épaisseur égale dans la feuille de tous ces tuyaux possibles , tandis qu'il est incontestable que la feuille d'un tuyau dont le diametre est plus large qu'un autre doit , à raison de la largeur de cette feuille ,

## CHAPITRE XIII.

**M**ANIERE de confire le verjus dans du miel. Il faudra verser deux *sextarii* de miel bien broyé sur six de jus de raisin à demi vert, & laisser ce mélange se cuire aux rayons du Soleil pendant quarante jours.

être plus épaisse que celle d'un tuyau dont la feuille & le diamètre sont moins larges. On peut assurer par conséquent que la proportion simple que suit ici Palladius est insuffisante pour déterminer la quantité de plomb qui doit entrer dans la fabrique des différens tuyaux. En effet, quoique douze cent livres de plomb soient à six cent livres, ce que cent doigts de largeur dans la feuille sont à cinquante doigts, comme néanmoins la feuille d'un tuyau qui aura cent doigts de largeur, doit incontestablement être plus épaisse que celle qui n'en a que cinquante, il est indispensable de donner plus de douze cent livres de plomb au premier, ou d'en donner moins de six cent au second, puisque celui-ci doit être moins épais. Il ne seroit pas difficile de substituer ici les nombres qu'exigeroit une proportion plus juste, mais il seroit toujours douteux si ceux qu'on substituerait seroient ceux qu'a réellement prétendu donner Palladius, d'autant qu'en parlant des tuyaux de terre cuire dans le Chap. précédent, il a dit en général que ces tuyaux devoient avoir deux doigts d'épaisseur, sans mettre de distinction entre ceux dont le diamètre est différent.

---

## CHAPITRE XIV.

(1) **I**L n'y a point de différence, quant à la marche du Soleil, entre le mois d'Août & celui de Mai.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-trois pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne treize.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne neuf.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne six.

A la cinquieme & à la septieme, il en donne quatre.

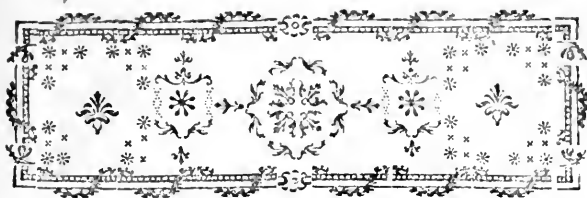
A la fixieme, il en donne trois.

---

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

*Fin du neuvieme Livre.*





# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS  
TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE DIXIEME.*

SEPTEMBRE.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON laboulera pour la troisieme fois au mois de Septembre les terrains gras , ainsi que ceux qui sont dans l'habitude de conserver longtemps l'humidité , quoiqu'on puisse même le faire plutôt quand l'année aura été humide. On bine & l'on enfemence à présent les terrains humides , plats

& maigres, auxquels nous avons dit (1) qu'il falloit donner le premier labour au mois d'Août. Il faut labourer à présent pour la première fois les côteaux maigres & les ensemercer aussitôt après, vers l'Equinoxe. On fumera à présent les terres, mais on aura soin de resserrer les tas de fumier les uns auprès des autres sur les collines, au lieu qu'on les espacera davantage dans les plaines; si l'on fait cette opération au déclin de la Lune, ce sera le moyen d'empêcher les herbes d'y croître. Columelle assure que vingt-quatre *carpenta* (2) de fumier suffisent pour fumer un *jugerum* de terre, & qu'il n'en faut que dix-huit lorsqu'il s'agit de fumer un terrain plat. Au surplus il faudra avoir soin de n'éparpiller en un jour que la quantité de fumier qu'on pourra recouvrir de terre le même jour par le labour, de peur que ce fumier venant

(1) Voy. le Chap. I. du Liv. précédent.

(2) Palladius a ici en vue le Chap. XVI. du Liv. II. de l'Econ. rur. de Columelle, où cependant ce dernier donne le nom de *vehis* à la charge de fumier qui est appelée ici *carpentum*, ce qui pourroit faire croire que ces deux mots sont synonymes; & que, par conséquent, le *carpentum* contenoit, comme le *vehis*, la valeur de quatre-vingt *modii* (voy. le Ch. II. du Liv. XI. de l'Econ. rur. de Columelle). Au reste nous n'avons osé traduire aucun de ces mots par celui de *charretée*: comment en effet comparer notre *charretée* à la charge que les anciens appelloient *vehis* ou *carpentum*, quand aujourd'hui même les *charretées* varient suivant les différentes contrées?

à se dessécher ne perde sa vertu. On peut encore fumer en tel temps de l'hiver que ce soit , mais lorsque quelque raison aura empêché de le faire dans un temps convenable , on y remédiera soit en répandant sur les terres , avant de les ensemer , du fumier pulvérisé de la manière dont on y répand la graine , soit en y jettant à la main du crotin de chevres , qu'on incorporera ensuite avec la terre à l'aide des sarcloirs. Il n'est pas à propos de fumer beaucoup , à la fois , & il vaut mieux le faire modérément & plus souvent. Une terre aqueuse demande plus de fumier qu'une terre sèche. Si cependant l'on n'est pas riche en fumier , ce sera une excellente méthode de répandre , en guise de fumier , sur les terres sablonneuses , de la craie ou de l'argille , comme de répandre du sable sur les terres argilleuses ou trop compactes. Outre que cette méthode est favorable aux moissons , elle rend encore les vignes très-belles , d'autant que si l'on donnoit du fumier à celles-ci , il corromproit le plus souvent le goût du vin.



## CHAPITRE II.

ON semera ce mois-ci vers l'Equinoxe, quand le temps sera au beau fixe, le froment ainsi que le bled *adoreum* (1) dans les terrains marécageux, ou maigres, ou froids, ou ombragés, afin que les racines de ces bleds puissent prendre quelque consistance avant l'hiver.

## CHAPITRE III.

LA terre est souvent dans l'habitude de rendre une humidité amère qui fait périr les bleds. Il faut répandre sur les endroits où cela arrivera de la fiente de pigeon ou des feuilles de cyprès, & les labourer en même-temps, afin que ce genre de fumier s'incorpore avec la terre. Cependant, il n'y aura pas de meilleur remède contre cet accident, que de détourner cette humidité pernicieuse par le moyen d'une rigole qui la portera ailleurs. On ensèmera un *jugerum* d'une terre médiocre avec cinq *modii* de froment, & la même quantité de bled *adoreum* (1). Quant aux ter-

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Économie rurale de Caton.

res grasses, il ne leur en faudra que quatre. On assure que ces semences viendront à bien, lorsqu'on aura recouvert d'une peau d'hiene le *modius* dont se servent les semeurs, & qu'on aura laissé le grain pendant quelque temps dans ce semoir. Comme il arrive assez souvent que certains animaux qui vivent sous terre font périr les bleds en les coupant par la racine, il sera également bon, pour prévenir cet accident, de faire tremper les grains une nuit avant de les semer dans du jus de l'herbe appelée *sedum* (2) mêlé avec de l'eau, comme d'exprimer du jus de concombre sauvage ou de faire infuser dans de l'eau la racine broyée de cette plante, pour y tremper ensuite les grains que l'on aura à semer. Il y a des personnes qui, dès qu'elles voient leurs moissons attaquées de cet accident, versent sur les sillons & sur les charrues, sans attendre que le mal ait fait de plus grands progrès, de la lie d'huile extraite sans sel, ou de l'eau dont nous venons de faire mention.

---

(2) C'est-à-dire, de la joubarbe.



## C H A P I T R E I V.

ON sème à présent dans les terrains maigres l'orge *cantherinum* (1) : il en faut cinq *modii* par *jugerum*. On laissera reposer les terres qui auront porté cette nature de grain, à moins qu'on n'aime mieux les fumer.

## C H A P I T R E V.

ON sème à présent ou un peu plutôt les lupins en telle terre que ce soit, ne fut-elle pas même labourée : il sera à propos qu'ils soient semés avant que les froids commencent. Ils ne réussissent point dans les terres limoneuses & craignent l'argille ; ils se plaisent au contraire dans les terres maigres, ainsi que dans les terres rouges : il en faut dix *modii* pour ensemençer un *jugerum*.

---

(1) Voy. la Note 13 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.



## C H A P I T R E   V I.

ON semera les pois à la fin de ce mois-ci ; ils aiment une terre légère & qui ne soit point compacte , un pays chaud & un climat humide. Il suffira d'en semer trois ou quatre *modii* par *jugerum*.

## C H A P I T R E   V I I.

ON sème à présent le sesame dans un terrain friable, ou dans des sables gras , ou dans des terres rapportées. Il en faudra semer quatre *sextarii* ou six par *jugerum*. On labourera pour la première fois à la fin de ce mois-ci les terres où l'on voudra semer de la luzerne.

## C H A P I T R E   V I I I.

C'EST à présent que l'on fait le premier commencement de la vesce & du fenu-Grec , quand on les destine à servir de fourage. Sept *modii* de graine tant de vesce que de fenu-Grec seront suf-

sisans pour un *jugerum*. On sème aussi les herbages , que l'on doit couper avant leur maturité , dans un terrain auquel on aura fait produire toutes les années sans se reposer , & que l'on aura fumé , auquel cas il faudra y semer dix *modii* (1) d'orge *cantherinum* (2) par *jugerum* , & le faire vers l'Équinoxe , afin que ce grain se trouve fortifié avant l'hiver. Si on veut le faire paître souvent par les bestiaux , il pourra suffire à leur pâture jusqu'au mois de Mai , au lieu que si l'on veut en retirer du grain , il ne faudra le leur laisser paître que jusqu'aux Calendes (3) de Mars , passé lequel temps on leur interdira cette pâture.

(1) Il est à remarquer que ce n'est que lorsqu'on sème cet orge pour être coupé en vert qu'il en faut dix *modii* par *jugerum* , mesure prescrite également par Columelle 2 , 11 dans le même cas , parce qu'alors il faut le semer plus drû ; car si on le semoit pour le récolter en grain , il deviendrait inutile de le semer si drû , puisqu'il n'en faudroit au contraire que cinq *modii* par *jugerum* , ainsi que notre Auteur l'a prescrit dans le Chap. IV. de ce Livre , qui moyennant cette distinction n'est pas contradictoire avec ce passage - ci.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. IV.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.





## CHAPITRE IX.

ON sème vers les Ides (1) de ce mois-ci des lupins, pour fertiliser les terres maigres, & dès qu'ils sont venus on les reverse en terre, afin qu'étant coupés par le soc de la charrue, ils s'y pourrissent.

## CHAPITRE X.

ON peut faire à présent de nouvelles prairies, si on le juge à propos. Lorsqu'on aura le choix du terrain, on préférera pour cette destination un terrain gras, couvert de rosée, plat & légèrement incliné, ou une vallée dont la position soit telle, que l'eau ne soit pas dans le cas d'y tomber par une chute précipitée, ni d'y séjourner longtemps. On peut encore mettre en prairies un terrain meuble & maigre, pourvu qu'on ait soin de l'arroser. On arrachera donc en ce temps-ci, pour dégager ce terrain, tout ce qui pourra l'embarasser, tant les herbages hauts & forts que les arbrisseaux dont il sera couvert. Ensuite, lors-

---

(1) *Ibid.*

qu'il aura été souvent remué & ameubli par des labours multipliés , on en ramassera les pierres , & on en pulvérisera toutes les mottes , après quoi on le fumera avec du fumier récent dans le temps que la Lune croîtra. On s'attachera particulièrement à en écarter les bêtes de somme sur-tout quand il fera humide , de peur qu'en imprimant leurs pas sur le sol , elles ne le rendent inégal en différens endroits. Mais , lorsque de vieux prés seront couverts de mousse , il faudra les gratter & répandre de la graine de foin dans les parties qui en auront été grattées : on y répandra encore souvent de la cendre , qui sera très-bonne pour détruire la mousse. Si une portion de prairies est devenue stérile par moisissure , par négligence ou par vétusté , on la labourera & on l'applanira de nouveau. En général , il faudra labourer souvent les prés qui seront stériles. On pourra aussi semer des raves dans les prairies nouvelles , & quand on les aura recueillies , on achevera les opérations que nous venons de détailler , pour y semer ensuite de la graine de foin en la mêlant toutefois avec de la vesce. Il ne faudra point arroser ces semences avant qu'elles aient consolidé le sol en croissant , de peur que l'eau venant à couler sur une terre peu solide , n'en enleve la superficie.



## CHAPITRE

## C H A P I T R E X I.

IL faut faire la vendange ce mois-ci dans les pays chauds & voisins de la mer , & se préparer à la faire dans les pays froids. Voici la quantité de poix qu'on emploiera pour l'apprêt des futailles : il en faudra douze livres pour poïsser les futailles de deux cent *congi* de contenance , & moins à proportion pour poïsser celles d'une plus petite contenance. Au reste on fera assuré qu'il est temps de faire la vendange , lorsqu'en exprimant les pepins renfermés dans les grains de raisin pour les faire sortir, on en trouvera de gris & quelques-uns même de presque noirs , attendu que ces sortes de couleurs sont une suite de la maturité naturelle. Les gens les plus soigneux mêlent une livre d'excellente cire sur dix livres de poix ; ce mélange est bon pour procurer de l'odeur & de la faveur au vin , parce que la douceur de la cire tempere la poix , & l'empêche de s'écailler pendant les froids. Il faut cependant goûter la poix pour s'assurer de sa douceur , parce qu'il arrive souvent que son amertume gâte le vin.



## CHAPITRE XII.

ON récolte à présent dans quelques cantons le panis & le millet. On semera dans ce temps-ci les haricots que l'on destine à être mangés. On apprête à présent les perches nécessaires pour la chasse aux hibous, ainsi que les autres ustensiles à l'usage de cette chasse, dont on s'occupe vers les Calendes (1) d'Octobre.

---

## CHAPITRE XIII.

ON sème à présent le pavor dans les pays secs & chauds : on peut aussi le semer avec d'autres herbes potageres. On prétend qu'il vient mieux dans les terrains sur lesquels on a brûlé des baguettes & des farmens. C'est dans ce temps-ci qu'il y a le plus d'avantage à semer les choux, afin de les transférer en pieds au commencement de Novembre, & de pouvoir les récolter en légumes pendant l'Hiver & en cimes au Printemps. Il faudra labourer au *paslinum* (1) ce mois-ci à trois

---

(1) *Ibid.*

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

pieds de profondeur les planches des jardins , que  
 l'on doit ensemençer pendant le printemps , &  
 les fumer au déclin de la Lune. On semera le  
 thym à la fin de ce mois-ci : il viendra mieux  
 quand il sera planté en pied que lorsqu'il aura  
 été semé en graine , quoiqu'il puisse aussi venir  
 de cette dernière façon. Il aime les terrains ex-  
 posés au Soleil , maigres & voisins de la mer.  
 On semera l'origan dans ce temps-ci vers l'Equi-  
 noxe. Il demande à être fumé & arrosé jusqu'à  
 ce qu'il ait pris une certaine consistance. Il se  
 plaît dans les lieux sauvages & au milieu des  
 rochers. On sème à la même époque le caprier :  
 il serpente au loin , & son suc nuit aux terres ;  
 c'est pourquoi , pour l'empêcher de s'étendre trop ,  
 on le semera dans un terrain sec & maigre , que  
 l'on environnera d'un fossé ou d'une muraille  
 construite avec de la boue : il fait de lui-même  
 la guerre aux herbes. Il fleurit en Été & se des-  
 sèche vers le coucher des Pleyades. Il est à pro-  
 pos de semer la nielle à la fin de ce mois-ci. On  
 semera ce mois-ci le cresson alenois & l'anet dans  
 les pays tempérés ainsi que dans les pays chauds , les  
 raiforts dans les pays secs , les panais & le cer-  
 feuil vers les Calendes (2) d'Octobre , les laitues ,  
 la poirée , la coriandre , les raves & les navets  
 dans les premiers jours du mois.

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie ru-  
 rale de Varron , Liv. I.

## CHAPITRE XIV.

ON semera au mois de Septembre vers les Calendes (1) d'Octobre, ou au mois de Février les pêches-noix soit en rejettons, soit en noyaux, & l'on aura soin d'élever leur première enfance avec attention. On arrachera un rejetton de l'arbre avec ses racines, & on l'enduirra de fiente de bouc, puis on l'enterrera en grande partie dans un sol gras & labouré, en le posant sur des coquilles & de l'algue marine. D'autres mettent en Automne, dans une terre grasse & presque passée au crible, les noyaux de ce fruit séchés au Soleil, en les joignant trois par trois, & l'on prétend que les germes de ces noyaux se réunissent entre eux pour ne former qu'un seul arbruste, dont il faut aider la croissance en l'arrosant souvent & en grattant légèrement avec la bêche le sol qui le porte, pour lui donner de la vigueur dans le temps de sa jeunesse. On transfère ensuite au bout d'un an ou un peu plus tard la plante qui est résultée de ces semences, moyennant quoi elle donne des fruits plus doux qu'ils n'auroient été sans cette attention. Les rejettons de cet arbre profitent à merveille lorsqu'ils sont

---

(1) *Ibid.*

greffés sur le cognassier à la fin du mois de Janvier ou au mois de Février. On les greffe aussi sur toutes les especes de pommiers, sur les poiriers, sur les pruniers & sur l'épine sauvage : il est mieux de les greffer en fente sur le tronc que sous l'écorce. On couvre l'arbre quand il est ainsi greffé, d'un panier ou d'un vase de terre cuite, que l'on remplit de terre labourée & mêlée de fumier, presque jusqu'à l'extrémité supérieure de la greffe. Les soins que j'ai dit (2) être profitables aux pommiers, le sont aussi aux pêches-noix. On conservera ces fruits en les ensevelissant dans du millet ou en les renfermant dans de petites cruches poissées & bouchées.

## CHAPITRE XV.

ON fera aussi ce mois-ci des pavés pour les platte formes ainsi que de la brique de la maniere que j'ai décrite au mois de Mai (1).

(2) Voy. le Chap. XXV. du LIV. III.

(1) Voy. le Chap. XI. du LIV. VI.



---

## CHAPITRE XVI.

**C**OMPOSITION de jus de mûre. On fera bouillir tant soit peu du jus de mûres sauvages. Après quoi on mêlera deux tiers de ce jus avec un tiers de miel, & l'on fera bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il ait acquis l'épaisseur du miel.

---

## CHAPITRE XVII.

**Q**UAND on voudra garder du raisin, on cueillera des grappes bien saines, dont les grains ne soient ni trop fermes pour être verts, ni amollis par une maturité excessive; il faut au contraire qu'ils brillent à la lumière & qu'ils résistent au tact avec une certaine flexibilité agréable. S'il se trouve dans ces grappes des grains corrompus ou défectueux, on les coupera: on rejettera aussi ceux dont l'aigreur insurmontable aura bravé les chaleurs caressantes de l'Été, sans pouvoir jamais s'amollir. Ensuite on coupera la queue de ces grappes, &, après l'avoir trempée dans de la poix bouillante, on les



suspendra dans un endroit sec, frais, obscur & impénétrable à la lumière.

---

## CHAPITRE XVIII.

**I**L faut épamprer sur les côtés, trente jours avant la vendange, les seps dont le fruit pourrira par trop d'humidité, & ne leur laisser que les feuilles dont ils seront garnis par en haut : elles serviront à garantir leur cime de la trop grande ardeur du Soleil.

---

## CHAPITRE XIX.

(1) **L**Es jours de Septembre & d'Avril se ressemblent entre eux par rapport à l'égalité des heures.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-quatre pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne quatorze.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne dix.

---

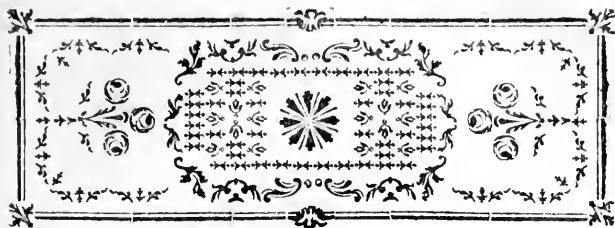
(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

A la quatrieme & à la huitieme , il en donne sept.

A la cinquieme & à la septieme , il en donne cinq.

A la fixieme , il en donne quatre.

*Fin du dixieme Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS  
TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE ONZIÈME.*

OCTOBRE.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON semera le bled *adoreum* (1) ainsi que le froment au mois d'Octobre. Le temps préfix pour

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

semmer ces grains est depuis le dix des Calendes (2) de Novembre jusqu'au six des Ides (2) de Décembre pour les contrées tempérées. On porte aussi à présent le fumier dans les champs & on l'y éparpille. On semera encore ce mois-ci l'orge appelé *cantherinum* (3). Il faut le semer dans un terrain maigre & sec, ou dans une terre très-grasse, parce que comme ce grain fait maigrir les guérets, cette vertu malfaisante sera surmontée d'un côté par une terre grasse, & que, d'un autre côté, il ne pourra porter aucun préjudice à une terre que la maigreur met déjà hors d'état de rien rapporter. Il ne faut donc pas le semer dans un terrain qui tienne le milieu entre ces deux qualités. On semera aussi à présent l'ers, les lupins, les pois & le sésame, comme je l'ai dit (4). Le sésame se sème ainsi que le haricot jusqu'aux Ides (2) d'Octobre, pourvu que ce soit dans une terre grasse, & qui rapporte toutes les années sans se reposer : un *jugerum* en demande quatre *modii*.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(3) Voy. la Note 13 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

(4) Voy. les Chap. V. VI. & VII. du Liv. précédent.



## CHAPITRE II.

ON semera la graine de lin ce mois-ci, si on le juge à propos, quoiqu'il vaille mieux n'en semer jamais à cause de sa mauvaise qualité, puisqu'elle épuise la fertilité de la terre. Si on veut néanmoins en avoir, on en semera huit *modii* par *jugerum*, dans un terrain très-gras & médiocrement humide. Il y a des personnes qui en sement une plus grande quantité dans un terrain maigre, & qui parviennent par cette méthode à avoir du lin très-fin.

## CHAPITRE III.

C'EST à présent le temps favorable pour faire la vendange. Il faut observer dans le temps de la vendange quels sont les seps les plus féconds, & les marquer de façon à les reconnoître, afin de pouvoir choisir sur ces seps des sarmens propres à être mis en terre. Columelle soutient (1) qu'on

---

(1) Ce passage ne se trouve point dans l'Economie rurale de Columelle, mais il est tiré du Chap. II. du Livre de *Arboribus*; ce qui prouve que nous avons eu raison d'attribuer ce Livre à Columelle dans notre Préface.

ne peut pas s'assurer de la fécondité d'un sep en une année, mais qu'il en faut quatre pour y parvenir, & que ce n'est qu'après ce nombre d'années écoulées que l'on connoît, à ne s'y point méprendre, la bonté d'un rejetton.

---

## CHAPITRE IV.

IL est très-à-propos de planter des vignes à la fin de ce mois-ci dans les climats où l'air est chaud & sec, ainsi que dans ceux où les campagnes sont grêles & sèches, & dans ceux où les côteaux sont escarpés ou maigres : j'ai suffisamment parlé de cette matière au mois de Février. C'est à présent le meilleur temps pour faire, dans les terrains secs, chauds, maigres, peu fertiles, sablonneux & exposés au Soleil, toutes les opérations que nous avons détaillées précédemment, par rapport aux façons des terres au *pastinum* (1), à la plantation des vignes, à leur taille, à la manière de les provigner & de les réparer, & à la formation des plans d'arbres mariés aux vignes, afin que les pluies d'hiver rendent ces opérations profitables en dépit de la maigreur de ces sortes de terres, ce qui ne pourra manquer d'arriver,

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

parce que les plantes y trouveront de l'humidité quand elles seront altérées, & qu'elles y seront à l'abri d'être brûlées, ne pouvant être ni sciées par les glaçons, ni ensevelies sous eux, attendu qu'on ne connoît pas les gelées violentes dans ces sortes de lieux.

---

## CHAPITRE V.

IL faut déchauffer après les Ides (1) d'Octobre routes les jeunes vignes, soit celles qui sont plantées dans des terres façonnées au *pastinum* (2), soit celles qui le sont dans des fosses ou dans des tranchées, à l'effet de couper les racines superflues qu'elles auront jettées pendant l'Été. En effet, si ces racines venoient à se fortifier, elles finiroient par faire périr les racines les plus profondes, de sorte que la vigne resteroit comme suspendue sur la superficie du sol, & se trouveroit exposée par-là au froid comme à la chaleur. Il ne faut pas cependant couper ces petites racines jusqu'auprès du tronc, de peur qu'il n'en sorte une plus grande quantité de la plaie, ou que cette plaie, qui s'attaque au corps même de

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

la vigne , ne vienne à être brûlée dans le temps qu'elle est encore récente par la violence du froid qui suivra cette opération. On leur conservera donc en les coupant une longueur de doigt , après quoi on laissera les vignes à découvert , si l'hiver est doux dans le pays , au lieu que , s'il est rude , on aura soin de les recouvrir avant les Ides (1) de Décembre , & même , s'il est excessivement froid , on répandra à l'approche de l'hiver un peu de fiente de pigeon aux pieds des jeunes vignes , ce que Columelle veut (3) que l'on pratique pendant cinq années entières , pour obvier aux trop grands froids.

---

## CHAPITRE VI.

C'EST à présent le meilleur temps pour provigner les vignes dans les climats dont j'ai parlé (1) , parce que toute la sève sera occupée à en fortifier les racines , se trouvant débarrassée du soin de donner des branches à fruit.

---

(3) Voy. le Chap. VIII. du Liv. IV. de l'Economie rurale de Columelle.

(1) Dans le Chap. IV. de ce Livre.





## CHAPITRE VII.

IL y a des personnes qui sont dans l'usage de greffer ce mois-ci les vignes ainsi que les arbres dans les pays très-chauds.

## CHAPITRE VIII.

ON formera aussi à présent, dans les pays chauds & exposés au Soleil, des plans d'oliviers de la manière que nous avons donnée dans le mois de Février (1), & en observant l'arrangement que nous avons prescrit. On plantera également dans le même-temps & dans les mêmes pays des pépinieres d'oliviers, & on fera toutes les opérations qui appartiennent à ce genre d'arbre. On confirmera aussi les olives blanches de la manière que nous donnerons par la suite (2). Il faut déchauffer à présent les oliviers dans les provinces sèches & chaudes, afin que leurs pieds puissent être humectés par l'eau qui tombera de leur tête. Columelle ordonne (3) d'arracher tous les rejettons

(1) Dans le Chap. XVIII. du Liv. III.

(2) Dans le Chap. XXII du Liv. suivant.

(3) Voy. le Ch. IX. du Liv. V. de l'Econ. rur. de Colum.

de ces arbres : pour moi , il me semble qu'il faut toujours en laisser quelques-uns de forts , dont on puisse faire choix pour remplacer la mere quand elle sera vieillie , ou que l'on puisse transférer en petits arbrustes , lorsqu'après avoir été bien élevés à l'aide de la terre qu'on aura entassée auprès d'eux , ils auront acquis des racines particulieres , & qu'on pourra se procurer par leur secours des plans d'oliviers , sans avoir pris la peine d'en former des pépinières. Il faut , si le cas écheoit , fumer à présent dans les pays très-froids les oliviers , qui ne doivent cependant l'être que de trois en trois ans. Six livres de crotin de chevres ou un *modius* de cendre suffiront pour chaque arbre. On ne cessera cependant pas de ratifier la mousse de ces arbres ; on les taillera aussi quand ils auront passé l'âge de huit ans , suivant Columelle (3) : pour moi il me semble qu'il faut en couper toutes les années les branches seches , ainsi que celles qui ne produisent rien pour avoir été trop foibles dans leur principe. Si un olivier ne rapporte point de fruit , quoiqu'il se porte bien , on le percera avec une tariere Gauloise , de façon que le trou que l'on y fera pénétre jusqu'à la moëlle , & on y enfoncera avec effort une bouture informe d'olivier sauvage qui remplisse exactement le trou (4) , après quoi on déchauffera l'arbre , & on l'arrosera avec de la lie

---

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

d'huile extraite sans sel ou de vieille urine. En effet, tout arbre stérile devient fécond par cette espece de coir; mais, indépendamment de cette opération, il faudra greffer l'arbre dans le temps précisément qu'il sera affecté de ce vice. On nettoiera ce mois-ci les fossés & les ruisseaux.

---

## CHAPITRE IX.

LES Grecs ordonnent de survuider dans de nouveaux vases le mout qui aura commencé à bouillir, lorsque le raisin, dont il aura été exprimé, aura trop souffert de la pluie. C'est le moyen que l'eau qui sera restée dans le vin se dépose au fond des premiers vases par l'effet de sa pesanteur naturelle, & que le vin ainsi survuidé puisse se conserver pur, après avoir été séparé de toute l'eau de pluie dont il étoit mêlé.

---

## CHAPITRE X.

ON fera à présent l'huile verte de la maniere qui suit. On cueillera les olives les plus nouvelles, lorsqu'elles seront tournées, & si on a mis quelques jours à les cueillir, on les étendra de peur qu'elles ne s'échauffent. On séparera du ras

celles qui pourront se trouver pourries ou desséchées : &, lorsqu'on en aura amassé la quantité nécessaire pour suffire à un *factum*, on les saupoudrera de sel égrugé ou de sel en grain, ce qui vaut encore mieux, en mettant trois *modii* de sel sur dix d'olives, puis on les moudra d'abord, après quoi on les mettra avec leur sel dans des paniers propres, où on les laissera pendant toute la nuit dans leur sel, afin qu'elles en contractent le goût, de sorte qu'on ne commencera à les pressurer que le matin, pour en extraire une huile dont le goût sera d'autant meilleur qu'elles auront contracté celui du sel. Il faudra sans contredit laver avant tout à l'eau chaude les canaux, à travers lesquels l'huile coulera, ainsi que tous les réservoirs dans lesquels elle se rendra, afin qu'ils ne conservent point l'odeur de relent que leur aura laissé l'huile de l'année précédente. On n'approchera pas non plus le feu de l'huile, de peur que la fumée n'en corrompe le goût. On cueillera à la fin de ce mois-ci, dans les pays secs & chauds, des baies de laurier pour en faire de l'huile.

---

## CHAPITRE XI.

**I**L faut semer au mois d'Octobre la chicorée que l'on voudra consommer en hiver. Cette plante

aime l'humidité & les terres meubles. Elle monte très-haut dans les terrains sablonneux, salés & voisins de la mer. On lui préparera des planches applaties, de peur que ses racines ne viennent à se découvrir au cas que la terre s'éboule. Quand elle aura quatre feuilles, on la transférera dans un terrain fumé. On plante à présent les artichauts en pied : on coupe avec un fer l'extrémité de leurs racines en les mettant en terre, & on trempe ces racines dans du fumier; on en met deux ou trois pieds ensemble dans une fosse d'un pied, en éloignant chaque fosse à trois pieds de distance l'une de l'autre, pour favoriser leur accroissement. On répand souvent sur ces plantes de la cendre & du fumier à l'approche de l'hiver dans les temps secs. On semera la moutarde ce mois-ci. Cette plante se plaît dans une terre qui a été labourée, & , si faire se peut, rapportée, quoiqu'elle vienne également bien par-tout ailleurs. Il faut la sarcler assiduellement afin qu'elle soit toujours couverte de poussière, ce qui contribuera à l'échauffer, quoiqu'elle n'en aime pas moins l'humidité. On laissera dans l'endroit même où on l'aura semée, la moutarde dont on se proposera de cueillir la graine, au lieu qu'on fera renforcer, en la transférant, celle qu'on destinera à être mangée. La vieille graine de moutarde n'est d'aucune utilité, soit qu'il s'agisse de la semer, soit qu'il s'agisse de la consommer. On est sûr qu'elle est nouvelle, lorsqu'étant cassée entre les dents elle

paroît verte à l'intérieur, au lieu que si elle paroît blanche, c'est une preuve qu'elle est vieille. Il faut semer la mauve ce mois-ci, parce que la venue de l'hiver l'empêcheroit de prendre de forts accroissemens. Cette plante se plaît dans les terrains gras & humides : elle aime le fumier. On la transfère en pied quand elle commence à avoir quatre ou cinq feuilles. Le plant en prend mieux quand il est jeune ; en effet si on la transféroit quand elle est déjà grande, elle languiroit. Elle a meilleur goût quand elle n'a pas été transplantée. Au reste, pour l'empêcher de monter trop promptement en tige, on cache au milieu de cette plante des mortes de terre légères ou de petits cailloux. Il faut la semer claire ; elle se plaît à être sarclée assiduellement. Il faut la débarrasser des herbes qui l'environnent, sans communiquer aucun mouvement à ses racines. Elle pommera (1) si on noue ses racines, lorsqu'on la transplantera. On semera aussi à présent l'anet dans les climats tempérés & chauds. On sème encore ce mois-ci les ciboules, la menthe, le panais, le thym & l'origan, de même que la capre au com-

---

(1) Tout ce que prescrit ici Palladius au sujet de la mauve sembleroit appartenir plus directement à la laitue, & notamment le précepte qu'il donne pour la faire pommer, puisque nous ne connoissons pas de mauve qui pomme comme la laitue. Y auroit-il faute dans le texte, & à qui l'attribuer, à l'Auteur ou aux Editeurs ?

mencement du mois. On semera également la poirée dans les terrains secs , ainsi que le grand raifort , ou bien on transférera ce dernier d'un endroit sauvage ( car c'est un véritable raifort sauvage ) dans un terrain cultivé , afin qu'il s'y améliore. Il faudra transférer à présent le poireau qui aura été semé au Printemps , afin que sa tête grossisse. Il n'est pas douteux qu'il faut sarcler assiduellement les plants de poireaux , & les soulever en les saisissant comme avec des liens , afin qu'à mesure que leur tête prendra de l'accroissement , elle remplisse le vuide que cette opération aura laissé sous leurs racines. On semera aussi à présent le basilic : on prétend qu'il viendra plutôt dans ce temps-ci , quand il aura été trempé légèrement dans du vinaigre , avant d'être semé.

---

## CHAPITRE XII.

QUICONQUE voudra travailler pour les siècles à venir , s'occupera de la plantation des palmiers , auquel cas il faudra qu'il mette en terre ce mois-ci des noyaux nouveaux de dattes qui ne soient pas anciennes , mais qui soient fraîches & grasses , & qu'il mêle de la cendre avec la terre dans laquelle il les déposera. Si on veut les planter en pieds , il faudra le faire au mois d'Avril ou de Mai. Cet arbre se plaît dans les terrains expo-

sés au Soleil & à la chaleur. Il faut l'entretenir d'eau pour le faire croître. Il demande une terre meuble ou du sable, quoiqu'il veuille aussi avoir, soit autour de lui soit sous lui, de la terre grasse au moment qu'on le plante en pied. On le transfère au bout d'un an ou deux au mois de Juin ou au commencement de Juillet. On le bêchera assiduellement au pied, pour faciliter les fréquens arrosemens qu'il faudra lui donner, & qui lui feront braver les chaleurs de l'Été. Les eaux salées lui feront assez de bien, c'est pourquoi, il faudra en impregner de sel à cet effet, quand on n'en aura pas qui soient naturellement salées. Si cet arbre vient à se mal porter, on le déchauffera & on l'arrosera avec de la lie de vin vieux, ou bien on coupera les chevelures superflues de ses racines, ou enfin on enfoncera un coin de bois de saule entre ses racines (1) qu'on mettra à jour à cet effet. Au surplus, il est constant que tout endroit où il croît naturellement des palmiers n'est bon pour presque aucune sorte de fruits. On plante les pistaches en Automne au mois d'Octobre, soit en rejetons, soit en amandes, quoiqu'il soit encore mieux de mettre en terre les pistaches elles-mêmes, tant le mâle que la femelle, en les accouplant ensemble. On appelle pistache mâle celle dont l'écorce renferme des

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.



noyaux qui ressemblent à des testicules allongés. Quand on voudra apporter plus d'attention à la culture du pistachier, on apprêtera de petits verres percés, qu'on remplira de terre fumée, & dans lesquels on mettra trois pistaches ensemble, afin que toutes les trois donnent à la fois un germe, moyennant quoi, lorsque la plante qui résultera de ces germes, aura pris des forces, il sera plus facile de la transférer, ce qu'il faudra faire au mois de Février. Le pistachier aime les terrains chauds, pourvû qu'ils soient humectés : les arrosemens & le Soleil lui font également plaisir. On le greffe sur le térébinthe au mois de Février ou de Mars, quoique d'autres Auteurs assurent qu'on peut le greffer sur l'amandier. Le cerisier aime les climats froids, ainsi que ceux que leur position rend humides. Il est de petite venue dans les contrées tempérées. Il ne peut pas tolérer le chaud. Il se plaît dans les contrées montagneuses ou sur les collines. Il faudra transférer au mois d'Octobre ou de Novembre des pieds de cerisiers sauvages, que l'on greffera au commencement de Janvier, quand ils auront pris en terre. On peut aussi former des pépinières de cerisiers, en mettant en terre dans les mêmes mois des cerises qui y viendront très-aisément. L'expérience m'a fait découvrir la facilité que cet arbre a à venir, puisque je puis certifier que j'ai vû monter en arbres des baguettes de cerisiers que j'avois enfoncées en terre dans des vignobles pour

y servir de fourtiens aux seps. On peut encore semer les cerises au mois de Janvier. Il sera mieux de greffer le cerisier au mois de Novembre, ou, s'il est nécessaire, à la fin de Janvier. Il y a même des Auteurs qui ont dit qu'il falloit le greffer en Octobre. Martialis (2) ordonne de les greffer en fente dans le tronc de l'arbre, mais je me suis toujours bien trouvé de les avoir greffés entre l'écorce & le bois. Ceux qui les grefferont en fente dans le tronc de l'arbre, comme le veut Martialis (2), auront soin d'ôter tout le duvet dont il sera environné, parce que cet auteur prouve que ce duvet nuirait aux greffes si on le laissoit. Il faut observer, à l'égard des cerisiers & de tous les autres arbres qui portent de la gomme, de ne les greffer que dans le tems où ils n'ont point encore de gomme, ou quand elle a cessé de couler. On greffe le cerisier sur lui-même; sur le prunier, sur le platane, &, selon quelques Auteurs, sur le peuplier. Il aime des fosses profondes, des espacemens larges, des fouilles fréquentes. Il faudra en retrancher les branches pourries & seches, ou celles qui seront trop serrées les unes auprès des autres, afin de les éclaircir. Il n'aime pas le fumier qui le fait effectivement dégénérer. Voici la maniere dont Martialis (2) dit qu'il faut s'y prendre pour faire venir des cerises sans noyaux. On coupera un jeune

---

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

arbre à deux pieds de terre, & on le fendra jusqu'à la racine, ensuite on aura soin de ratifiser avec un fer la moëlle des deux éclats de bois, & aussitôt après on les resserrera l'un auprès de l'autre avec des liens, enfin on enduira de fumier tant la partie supérieure de l'arbre que les joints qui seront sur les côtés. Au bout d'un an que la cicatrice sera consolidée, on greffera cet arbre avec des rejettons qui n'aient pas encore rapporté de fruits, & il en viendra, si l'on en croit cet Auteur, des cerises qui n'auront point de noyaux. Si un cerisier vient à pourrir à cause de l'humidité qu'il renfermera dans son tronc, on y fera un trou par lequel elle puisse s'écouler. S'il est molesté par les fourmis, il faudra verser dessus du jus de pourpier coupé avec moitié vinaigre, ou en frotter le tronc avec de la lie de vin dans le temps qu'il sera en fleurs. S'il se trouve accablé par la chaleur de la canicule, on fera verser sur ses racines après le coucher du Soleil trois *sextarii* d'eau, dont chacun fera puisé dans une fontaine différente, en évitant de lui administrer ce remède quand la Lune paroîtra, ou bien on entortillera son tronc avec de la jusquiame tordue en forme de couronne, ou enfin on étendra à son pied un lit de la même herbe. Il n'y a pas d'autre façon de conserver les cerises, que de les faire sécher au Soleil jusqu'à ce qu'elles soient ridées. Il y a des personnes qui plantent au mois d'Octobre les pommiers dans

les contrées chaudes & seches , qui mettent en terre dans des pépinières vers les Calendes (3) de Novembre les coins , ainsi que les cormes ou les amandes , & qui y sement de la graine de pin. Il faut confire les fruits ce mois-ci & les conserver à mesure qu'ils mûriront , de la manière que l'on trouvera expliquée sous les titres qui concernent chacun d'eux.

## CHAPITRE XIII.

ON châtrera aussi les ruches ce mois-ci de la façon que nous avons donnée (1). Il faut cependant faire attention à la quantité de miel qui s'y trouvera , afin de n'en pas laisser dans le cas où il y en aura abondamment , d'en laisser la moitié pour subvenir à la disette de l'hiver dans le cas où il n'y en aura qu'une quantité médiocre , & de n'en point ôter du tout dans le cas où les alvéoles paroîtront en manquer absolument. Au surplus nous avons déjà donné plus haut (1) la façon de faire le miel ainsi que celle de faire la cire.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

(1) Voy. le Chap. VII. du Liv. VII.

## CHAPITRE XIV.

POUR ne rien omettre de ce que j'ai trouvé dans les livres que j'ai lus, je vais faire connoître les pratiques controuvées par les Grecs par rapport à la façon de frelatter le vin. Voici les distinctions qu'ils établissent entre les différentes especes de vins, & les divers effets qu'ils prétendent en résulter. Ils soutiennent qu'un vin doux est lourd; qu'un vin blanc & tant soit peu salé est bon pour la vessie; qu'un vin qui flatte par sa couleur de safran est digestif; qu'un vin blanc & astringent est propre aux estomacs relâchés; que le vin d'outremer rend pâle & diminue la masse du sang: que le raisin noir donne du vin fort, que le raisin rouge en donne d'agréable au goût, & que le raisin blanc en donne communément de médiocre. Il y a des peuples Grecs qui, pour frelatter le vin, y ajoutent du mout cuit jusqu'à diminution de moitié ou des deux tiers. D'autres (1) ordonnent de puiser un an d'avance, dans un endroit où la mer soit pure & calme, de l'eau propre, pour la mettre en réserve, & ils prétendent que la nature de cette

---

(1) Tels étoient les habitans de l'Isle de Coos. Voy. Plin. 14, 8, & Caton Chap. CV. de son Econ. rur.

eau est telle , que ce temps suffit pour lui faire perdre son goût salé ou son amertume & son odeur, de façon qu'elle s'adoucit en vieillissant. En conséquence ils en mêlent une quatre-vingtième partie avec le mout , en y joignant une cinquantième partie de gyp , après quoi ils remuent fortement ce mélange au bout de trois jours, & garantissent que cette opération fait gagner au vin non-seulement de l'âge, mais encore une couleur brillante. Au surplus, il faut remuer le vin & le soigner tous les neuf jours, ou pour le plus tard tous les onze jours , parce qu'en y regardant souvent on sera en état de juger s'il faut le vendre où le garder. Il y en a qui jettent dans une futaile trois *uncia* de résine sèche broyée , & qui la remuent ensuite avec soin; ceux-ci veulent persuader qu'on peut donner aux vins une vertu diurétique en suivant cette méthode. Voici la manière dont ils ont ordonné de soigner le mout quand les pluies fréquentes l'ont trop délayé, défaut dont on pourra s'assurer en le goûtant. Ils ordonnent de le faire cuire en entier, jusqu'à ce qu'il y en ait une vingtième partie de consommée : ils prétendent même qu'il sera encore mieux d'y ajouter une centième partie de gyp. Mais les Lacédémoniens le font cuire jusqu'à diminution d'un cinquième , & ne le boivent que lorsqu'il est à sa quatrième feuille. Pour rendre agréable au goût un vin dur, ils prescrivent de mettre dans un petit vase de vin deux

*cyathi* de fleur de farine d'orge paitrie avec du vin, & de l'y laisser l'espace d'une heure. Il y a des personnes qui y mêlent de la lie de vin doux. D'autres y ajoutent un peu de réglisse sèche, & ne boivent le vin qu'après l'y avoir fait incorporer en remuant longtemps les vases. Ils disent aussi que, lorsqu'on jette dans un tonneau des baies sèches de myrthe sauvage cueillies sur des montagnes, après les avoir pilées, le vin contracte une excellente odeur en peu de jours, pour peu qu'on le laisse reposer pendant dix jours, & qu'on le passe avant de le boire. On amassera aussi des fleurs de vignes mariées à des arbres, que l'on fera sécher à l'ombre, & après les avoir bien pilées & criblées on les conservera dans un vase propre, pour en mettre, quand on le jugera à propos, la valeur de la mesure appelée par les Syriens *chænica* (2) sur trois tonneaux de vin : on bouchera

---

(2) Palladius semble prétendre que ce mot est Syrien, quoiqu'il soit purement Grec. La *χοῖνιξ* étoit en effet chez les Grecs une mesure tant pour les solides que pour les liquides, qui équivaloit, suivant le sentiment de la plupart des Auteurs, à la huitième partie du *modius* & au double du *sex-tarius*. C'est ce qui fait qu'on donnoit le nom de *chænica* à la portion de nourriture que chaque esclave recevoit par jour chez les Romains, parce que cette portion étoit de quatre *modii* par mois, ce qui revenoit à peu près à un huitième de *modius*. Il paroît cependant qu'il y avoit des *chænica* de différente contenance, puisqu'il se trouve d'anciens Auteurs qui prétendent que cette mesure contenoit trois *cotyla*,

ensuite ces tonneaux , & on ne les ouvrira que le sixieme ou le septieme jour d'après pour son usage. On prétend que l'on peut rendre du vin agréable à boire , en plongeant dans ce vin une quantité suffisante de fenouil ou de sarriette , & en l'agitant , ou en mettant dans un vase deux amandes de pignons grillées & enveloppées dans un linge , pourvu que l'on bouche ensuite le vase , & que l'on ne boive ce vin qu'au bout de cinq jours. On prétend encore que l'on peut donner à du vin nouveau la qualité des vins vieux , en concassant & en broyant ensemble telle quantité que l'on jugera suffisante d'amandes ameres , d'absynthe , de gomme de prunelier portant fruit & de fenu-Grec , pour en mettre dans ce vin la valeur d'un *cyathus* par amphore , & que c'est le moyen d'en faire de grand vin. Mais si l'on craint que ce vin n'ait quelque vice , on mêlera du miel dans cette composition avec de l'aloës , de la myrrhe & de la lie d'huile de safran , le tout broyé par parties égales & réduit en poudre , pour en mettre la valeur d'un *cyathus* par amphore de vin que l'on voudra frelatter. Quand on veut de même que du vin de l'année paroisse vieux , on broye & l'on crible une *uncia* de mélilot , trois tant de réglisse que de nard Celtique , & deux d'aloës hepatica , & l'on met six *cochlearia* de cette

---

équivalentes à un *sextarius* & demi , & d'autres qui veulent qu'elle contînt jusqu'à quatre *sextarii*.



composition sur cinquante *sextarii* de vin renfermé dans un vase que l'on expose à la fumée. On assure qu'on peut faire changer du vin rouge de couleur en jettant dans ce vin de la farine de fèves, ou en versant dans une *lagæna* pleine de vin rouge trois blancs d'œufs & en le remuant longtemps, & que par ce moyen ce vin se trouvera blanc le lendemain. Si on jettoit dans ce vin de la farine de pois d'Afrique, il pourroit changer de couleur dans le jour même. On dit aussi que telle est la nature des vignes, que si l'on réduit en cendres des sèps qui produisent du raisin blanc ou de ceux qui en produisent de rouge, & qu'on mette cette cendre dans le vin, il prendra la couleur du raisin de la vigne qui aura donné cette cendre, de façon qu'il deviendra rouge avec la cendre de la vigne qui porte du raisin rouge, & blanc avec celle de la vigne qui en porte de blanc, pourvu qu'on ait l'attention de mettre sur une futaille de dix amphores de contenance, la valeur d'un *modius* de cendre de sarment brûlé, & qu'après avoir laissé cette cendre pendant trois jours dans le vin on letienne couvert & bouché : en effet on le trouvera au bout de quarante jours blanc ou rouge, selon la couleur qu'on aura jugé à propos de lui donner. On assure encore que l'on peut donner de la force à du vin foible en suivant la méthode que voici : on y mettra soit des feuilles, soit des racines ou de jeunes tiges d'*althæa*, c'est-à-dire, de guimauve ordinaire,

après les avoir fait bouillir ; on y pourra encore mettre du gyp, ou deux *cotula* de pois chiches, ou trois noix de cyprès, ou une poignée de feuilles de buis, ou de la graine d'ache de marais, ou de la cendre de farmens que l'on aura brûlés à la plus légère flamme, après les avoir dépouillés de leurs parties ligneuses, pour ne leur laisser que les parties les moins solides. On assure aussi qu'un vin amer deviendra clair & excellent en un jour, lorsqu'on aura broyé ensemble dans une petite quantité de vin dix grains de poivre & vingt pistaches, pour les mettre dans six *sextarii* de ce vin. En effet, si après avoir remué long-temps ce mélange, on le laisse reposer, & qu'on passe ensuite le vin, on pourra le boire sur le champ. Il en est de même de ce qu'on dit que lorsqu'il y a de la lie dans du vin, on ne tardera pas à l'éclaircir, pour peu que l'on mette sept pignons sur un *sextarius* de vin, & qu'on le remue long-temps : en effet, dès qu'on l'aura laissé reposer quelque temps, il deviendra clair & sera potable après avoir été passé. On dit encore (& l'on prétend même que c'est un secret qui a été montré aux habitans de la Crete par l'oracle d'Apollon (3),

---

(3) C'est le Dieu dont nous avons déjà parlé sous le nom de Phœbus (Voy. la Note 23 du Liv. X. de l'Economie rurale de Columelle). On regardoit ce Dieu, qui étoit fils de Jupiter & de Latone, comme l'Auteur de la Poésie & des Beaux-Arts, & l'inventeur de la Médecine & de la Science de la Divination.

Pythien (4)), que le vin deviendra blanc & qu'il contractera un goût de vin vieux, si l'on y jette les drogues suivantes, après les avoir broyées ensemble & les avoir réduites en poudre très-fine, en les secouant à l'aide d'un crible : ces drogues sont quatre *uncia* tant de jonc odorant que d'aloës hepatica; une tant d'excellent mastic que de casse & de poivre; une *semuncia* de spica nard & une *uncia* tant d'excellente myrrhe que d'encens mâle qui ne soit pas rance : ces drogues mises dans le mout, on le fera bouillir, & après qu'il aura bouilli, on l'écumera & l'on jettera de côté tous les pepins de raisin qu'il aura renvoyés à sa superficie en bouillonnant. Ensuite on mettra sur dix amphores de vin trois *sextarii* Italiques (5) de gyp broyé & criblé, après avoir cependant transfusé la quatrième partie du vin que l'on voudra frelatter, de façon que l'on n'ajoutera ce gyp que dans le vin qui restera, après quoi on agitera fortement la futaille, pendant deux jours, avec un roseau verd & garni de ses racines. Le troisième jour on fera couler bien doucement dans dix amphores de vin la valeur de quatre *cochlearia* de la

---

(4) C'étoit un des surnoms d'Apollon qui lui avoit été donné, parce qu'il avoit tué à coups de fleches, dans son enfance, le serpent Python.

(5) Les mesures de l'Italie, comme nous avons déjà eu occasion de le remarquer, n'étoient pas de la même contenance que celles de Rome, quoiqu'elles portassent le même nom.

poudre dont nous venons de parler, & l'on remettra par-dessus la quatrième partie de ce vin, qui avoit été transvasée, comme nous l'avons dit ci-dessus, pour remplir la futaille que l'on aura soin de remuer encore longtemps, afin que toute la masse du mout soit imprégnée de la vertu de ces drogues. Ensuite on couvrira la futaille & on la bouchera, en y laissant néanmoins une petite ouverture qui servira à donner de l'air au vin pendant qu'il bouillira. Enfin, au bout de quarante jours, on bouchera cette ouverture, après quoi on pourra goûter ce vin quand on le jugera à propos. Une chose qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est d'avoir l'attention que toutes les fois que le vin aura besoin d'être remué, il le soit par un enfant impubère ou par une personne assez chaste. Il ne faudra pas non plus couvrir l'enduit avec lequel on aura bouché une futaille avec du gyp, mais avec de la cendre de farnens. On donne encore une méthode pour faire du vin, qui préservera des maladies contagieuses, & qui sera bon pour l'estomac : cette méthode consiste à mettre dans une *metreta* d'excellent mout, avant qu'il bouille, huit *uncia* d'absynthe broyée que l'on enveloppe dans un linge; on fait ensuite retirer cette absynthe du vin au bout de quarante jours, & on le transvase dans de petites *lagæna* pour le boire. Ceux qui sont dans l'usage de frelater le vin avec du gyp, le font à présent, lorsque le mout écume & qu'il a jetté son premier bouil-

lon. Au reste , quand le vin est naturellement trop doux , & que son goût tient de celui de l'eau , il suffit d'y mettre deux *sextarii* de gyp sur cent *congi* de vin. Mais , quand il est naturellement plus ferme , on peut se contenter de la moitié de cette dose pour pareille mesure de vin.

---

## CHAPITRE XV.

ON fera à présent du vin rosat sans roses de la maniere suivante. On descend dans un vase de mout , avant qu'il commence à bouillir , des feuilles de citronier vertes enfermées dans un panier de palmier , puis on bouche le vase , & , après y avoir ajouté du miel au bout de quarante jours , on s'en sert en guise de vin rosat , quand on le juge à propos.

---

## CHAPITRE XVI.

ON fait ce mois-ci des vins avec tous les fruits dont nous avons parlé en leur lieu.



## CHAPITRE XVII.

**C**OMPOSITION du vin miellé. On prend la quantité que l'on juge à propos de mout qui ait été exprimé d'un raisin produit par de grandes & belles vignes, vingt jours après qu'il aura été tiré de la cuve, & l'on y mêle un cinquieme de miel excellent & non écumé, après l'avoir fortement broyé jusqu'à ce qu'il soit blanchi, puis on l'agite fortement avec un roseau garni de ses racines. Au surplus, on l'agitiera de la maniere que nous prescrivons pendant quarante jours de suite, ou, ce qui vaut encore mieux, pendant cinquante jours; de façon que, dans le temps qu'on l'agite, il soit couvert d'un linge propre, à travers lequel il puisse prendre l'air quand il viendra à bouillir. Au bout des cinquante jours on enlevera avec la main, après l'avoir lavée, toutes les immondices qui nâgeront sur ce vin, puis on le mettra dans un vase que l'on bouchera bien avec du gyp, & il se conservera très-vieux. Il sera cependant mieux de le survuider au Printemps suivant dans de plus petits vases poissés, que l'on couvrira après les avoir bien bouchés avec du gyp, afin de les fermer soit dans un caveau sous terre qui soit frais, soit dans du sable de riviere, ou de les enfoncer en partie sous terre au fond d'une riviere. Ce vin ne se gâtera jamais, à telle vieillesse qu'il parvienne, pourvu qu'il ait été fait avec soin.

## CHAPITRE XVIII.

ON fera à présent le *defrutum* (1), le *carænum* (1) & la *sapa* (1). Comme ces vins se font également tous avec du mout, ce n'est que la maniere différente de les faire qui les fait changer de vertus ainsi que de noms. Par conséquent le *defrutum* (1), qui tire son nom du mot *deservere* (2), est censé fait, lorsque le mout a été fortement écumé jusqu'à ce qu'il soit épais, le *carænum* (1), lorsqu'il est réduit aux deux tiers, & la *sapa* (1), lorsqu'elle est réduite à un tiers. Ce dernier vin cuit fera cependant meilleur quand on l'aura fait cuire avec des coings, & qu'on allumera le feu sur lequel il cuira avec du bois de figuier.

## CHAPITRE XIX.

ON fera à présent, avant la vendange, le vin de raisin séché au Soleil, que l'Afrique entiere

(1) Ce sont tous vins cuits, les uns d'une façon, les autres d'une autre. Voy. la Note 3 du Chap. VII. de l'Economie rurale de Caton, & les Chapitres XX & XXI de celle de Columelle.

(2) Qui veut dire, *bouillir*.

est dans l'usage de faire gras & agréable , & qui préserve des vents , lorsqu'on s'en sert ; en guise de miel , pour faire du vin épicé. On cueillera donc une très-grande quantité de grappes de raisin que l'on fera sécher au Soleil , & après les avoir renfermées dans de petits paniers de jonc , dont le tissu soit tant soit peu clair , on commencera par les fouetter vigoureusement avec des verges. Ensuite , lorsque la masse entière des grappes aura été divisée par la violence des coups qu'on lui aura portés , on mettra le panier sous le pressoir , & on pressurera ce raisin , de sorte que tout ce qu'il rendra de vin sera du vin de raisin séché au Soleil , que l'on renfermera dans un petit vase pour le conserver comme du miel.

---

## CHAPITRE XX.

**M**ANIERE de faire le cotignac. Après avoir pelé des coings mûrs , on les coupe en petits morceaux très-minces , en jettant de côté les parties dures qui se trouvent dans l'intérieur de ce fruit : ensuite on les fait bouillir dans du miel , jusqu'à ce que cette composition soit réduite à moitié , en les saupoudrant de poivre fin , pendant qu'ils cuisent. Autre manière : on mêle ensemble deux *sextarii* de jus de coings , un & demi de vinaigre & deux de miel , puis on fait bouillir tout ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne aussi gras que



du miel pur , après quoi on y fait mêler deux *uncia* de poivre broyé & de gingembre.

---

## CHAPITRE XXI.

**M**ANIERE de conserver du levain pour faire des gâteaux au vin doux. On fait une pâte avec du froment nouveau bien épluché, que l'on fait arroser avec du mout de première serre, en mettant une *lagana* de mout sur un *modius* de farine : ensuite on fait sécher cette pâte au Soleil , après quoi on l'arrose encore de la même façon , & on la fait sécher de même. Quand on a répété cette opération jusqu'à trois fois , on fait avec cette pâte de très-petits pains semblables à des gâteaux au vin doux , & , après les avoir fait sécher au Soleil , on les serre dans des vases de terre cuite propres que l'on enduit de plâtre. On s'en sert au lieu de levain dans la saison où l'on veut faire des gâteaux au vin doux.

---

## CHAPITRE XXII.

**M**ANIERE de faire du raisin sec à la façon des Grecs. On tordra sur le sep même les grappes du raisin qui paroîtra le meilleur , le plus doux & le plus transparent , & on les y laissera sécher d'el-

les-même ; ensuite , lorsqu'on les aura cueillies ; on les suspendra à l'ombre ; puis on les attachera plusieurs ensemble pour les mettre dans des vases, où on les posera sur des pampres frais & secs, & où on les foulera avec la main : quand les vases seront pleins, on recouvrira encore le raisin de pampres qui ne soient pas moins frais que les premiers, puis on couvrira ces vases, & on les mettra dans un lieu frais & sec, que la fumée n'infecte point de son odeur.

## CHAPITRE XXIII.

(1) **L**E mois d'Octobre ressemble à celui de Mars par la longueur des Ombres.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-cinq pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne quinze.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne douze.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne huit.

A la cinquieme & à la septieme, il en donne six.

A la fixieme, il en donne cinq.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

*Fin du onzieme Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS  
TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE DOUZIÈME.*

NOVEMBRE.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON sème au mois de Novembre le froment & le bled : c'est même le véritable temps des semailles & l'ensemencement le plus solennel. Il faut cinq *modii*, tant de l'un que de l'autre grain, pour ensémençer un *jugerum*. Il sera également temps à présent de semer l'orge. On sème les fèves au

commencement de ce mois-ci : elles demandent un terrain qui soit très-gras ou fumé , ou une vallée qui soit fertilisée par le suc qui y tombera des hauteurs voisines. On commence par les jeter sur terre , ensuite on donne un premier labour à la terre , après quoi on la pare en sillons. Il faut les herfer sans ménagement , afin qu'elles puissent être couvertes de terre le plus que faire se pourra. Il y a des personnes qui prétendent que lorsqu'on sème des fèves dans les terrains froids , il ne faut pas en briser les mottes de terre , afin que les germes de ces semences , puissent être protégées contre le froid , en se tenant à l'abri sous ces mottes pendant les gelées. Si les semailles de cette nature de grains font peu de tort à la terre , au moins ne la fertilisent-elles point , comme le veut l'opinion commune. Aussi Columelle (1) prétend-t-il qu'une terre qui sera restée en jachère l'année précédente , sera plus convenable au bled que celle dont on aura récolté une moisson de fèves. Il faut six *modii* de fèves par *jugerum* quand la terre est grasse , & une plus grande quantité quand elle est médiocre. Elles réussissent très-bien dans un terrain compact. Elles ne tolèrent pas les terrains maigres & nébuleux. Il faut sur-tout avoir soin de les semer au quinzième jour de la Lune , pourvu que cette planète ne soit pas encore frappée des rayons du

---

(1) Voy. le Ch. X. du Liv. II. de l'Econ. rur. de Colum.

Soleil (2). C'est pour cela que quelques personnes prétendent qu'il vaut mieux choisir à cet effet le quatorzième jour de la Lune. Les Grecs assurent qu'il ne croîtra point d'herbes nuisibles aux fèves, lorsque celles-ci auront été trempées dans du sang de chapon avant d'être semées; qu'elles pousseront plutôt quand on les aura fait macérer dans l'eau un jour avant de les semer; & qu'enfin, si on les arrose d'eau nitrée, elles cuiront aisément. On fait à présent les premiersensemens de lentilles de la manière qui a été donnée au mois de Février (3). On pourra aussi semer de la graine de lin dans tout le courant de celui-ci.

## CHAPITRE II.

C'EST sur-tout au commencement de ce mois-ci que l'on peut former de nouveaux prés de la façon qui a déjà été expliquée (1). Il faudra aussi planter des vignes pendant tout ce mois-ci dans les terrains chauds & secs ou exposés au Soleil.

(2) Cette périphrase désigne le temps où la Lune est pleine, parce que, lorsque la Lune est pleine, on la voit encore sur l'horizon dans le temps que le Soleil se lève: elle est par conséquent frappée alors de ses rayons.

(3) Voy. le Chap. IV. du Liv. III.

(1) Voy. le Chap. X. du Liv. X.

Il fera encore à propos de les provigner à présent, comme de bêcher la terre au pied des jeunes sèps, & de les recouvrir de terre ainsi que les plans d'arbres dans les pays froids, tant à présent qu'avant les Ides (2). On févrera à présent les marcottes des sèps, c'est-à-dire, la partie arquée des provins, ce qu'on ne doit faire que trois ans après qu'ils auront été couchés en terre.

---

### CHAPITRE III.

C'EST à présent & dans les temps postérieurs à celui-ci qu'on déchauffera, pour les rassasier de fumier, les vieilles vignes attachées à des jous, ou soutenues sur des treilles, quand leur tronc sera robuste & sain; qu'on les taillera de près en les rognant avec le tranchant d'un fer aigu à la distance de trois ou quatre pieds de terre, dans la partie où leur écorce sera la plus verte, en les excitant à venir par des fouilles fréquentes, parce qu'il sortira d'ordinaire un germe de cette plaie, ainsi que l'assure Columelle (1), & qu'à l'approche du Printemps elles jetteront du bois qui pourra servir à réparer les vieux sèps.

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(1) Voy. le Chap. XXII. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. IV.

## C H A P I T R E I V.

ON fait à présent la taille d'Automne tant des vignes que des arbres, sur-tout dans les provinces où la douceur de la température de l'air invite à le faire. On taille aussi les plans d'oliviers & on récolte les olives dont on doit faire la première huile, lorsqu'elles commencent à tourner. En effet, quand elles sont absolument noires, elles perdent du côté de la qualité, quoique l'abondance de l'huile qu'elles rendent dédommage de cette perte. La taille des oliviers ainsi que celle des autres arbres sera fructueuse, pourvu que la méthode du pays n'y soit pas contraire, lorsqu'on en coupera les cimes, & qu'on leur fera jeter des rameaux qui s'étendront sur les côtés de l'arbre, lesquels côtés seront eux-mêmes inclinés vers la terre (1). Si l'on habite au contraire un pays qui ne soit ni fréquenté, ni cultivé, il faudra d'abord faire en sorte que le tronc de l'arbre soit entièrement dépouillé de ses

---

(1) Notre Auteur veut par conséquent que les arbres donnent plutôt sur la largeur que sur la hauteur, afin que leurs fruits présentent un coup-d'œil plus agréable, & qu'ils soient plus aisés à cueillir, avantages qu'ont aussi introduits chez nous la mode des arbres nains.

branches par en bas , & qu'il s'éleve plus haut que la stature des animaux , de façon que ceux-ci ne puissent point lui nuire , & qu'on n'ait à soigner que des arbres qui soient déjà à l'abri de toute injure par leur seule élévation.

---

## CHAPITRE V.

ON forme aussi à présent des plans d'oliviers dans les terrains chauds & dans les contrées sèches, de la manière qui a été détaillée au mois de Février (1). Ces arbres aiment à être plantés dans les lieux élevés, pour être à l'abri de l'humidité, de même qu'ils se plaisent à être ratissés assiduellement, à être engraisés avec un fumier abondant & à être doucement agités par des vents qui les fertilisent. On appliquera aussi ce mois-ci aux oliviers stériles les remèdes que nous avons prescrits ci-dessus (2). Rien n'empêche de faire à présent des paniers, des pieux & des échalas. C'est aussi maintenant le temps propre à faire l'huile de laurier dans les climats tempérés.

---

(1) Voy. le Chap. XVIII. du Liv. III.

(2) Voy. le Chap. VIII. du Liv. IV.



## CHAPITRE VI.

**I**L est à propos de semer l'ail ce mois-ci ainsi que l'oignon de Cypre , principalement dans des terres blanches , bêchées & labourées , pourvu qu'elles ne soient pas fumées. On tracera donc sur des planches des sillons, dans la partie la plus élevée desquels on mettra ces semences , en les séparant de quatre doigts l'une de l'autre , & sans les enfoncer trop en terre. On les sarclera souvent, afin qu'elles croissent davantage. Si on veut que l'ail donne une forte tête , on le foulera aux pieds quand sa tige commencera à monter , & dès-lors la seve rebroussera chemin pour regagner les gouffes de cette plante. On prétend que l'ail fera sans mauvaise odeur quand on l'aura semé dans le temps que la Lune sera cachée sous terre , pourvu qu'on le cueille dans le même temps. On le conservera soit en l'enfouissant dans de la paille , soit en le suspendant à la fumée. On peut aussi semer à présent la ciboule , de même qu'on peut planter des pieds d'artichauts , & semer le grand raifort & l'origan.



## CHAPITRE VII.

ON choisira ce mois-ci dans les pays chauds ; & le mois de Janvier dans les autres , pour mettre en terre des noyaux de pêches dans des planches façonnées au *pastinum* (1) , en les éloignant de deux pieds l'un de l'autre , afin que , lorsque les plantes qu'ils donneront auront pris quelque croissance , elles puissent être transférées. Mais on aura soin d'en tourner la pointe par en bas , lorsqu'on les mettra en terre , & de ne pas les y enfoncer à plus de deux ou trois doigts de profondeur. Il y a des personnes qui commencent par faire sécher les noyaux quelques jours avant de les mettre en terre , après quoi elles les gardent dans des paniers qu'elles remplissent d'une terre bien pulvérisée mêlée de cendre. Pour moi , j'en ai souvent gardé , sans aucune précaution , jusqu'au temps où je les ai mis en terre. Les pêchers réussissent , à la vérité , dans tel endroit qu'ils soient plantés , mais ils valent mieux tant du côté du fruit & des feuilles que du côté de la durée , quand ils ont en partage un climat chaud , & un sol sablonneux & humide , au lieu qu'ils périssent dans les pays froids , sur-tout lorsque ces pays sont sujets

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

aux vents, à moins qu'on ne mette quelque corps étranger devant eux pour les abriter. Tant que les germes de ces arbres seront tendres, on les débarrassera souvent des herbes qui croîtront à leurs pieds en les bêchant. On pourra très-bien les transférer en pieds dans une petite fosse, quand ils auront deux ans. Il ne faut pas alors les éloigner beaucoup les uns des autres, afin qu'ils se protègent mutuellement contre l'ardeur du Soleil. On les déchauffera pendant l'Automne, & on les fumera avec leurs propres feuilles. Il faut tailler le pêcher en Automne, mais on n'en retranchera que les baguettes qui seront seches & pourries, parce que, si on lui coupoit quelque partie verte, il se dessécheroit. Quand cet arbre sera malade, on l'arrosera avec de la lie de vieux vin coupée avec de l'eau. Les Grecs assurent qu'il viendra des pêches sur lesquelles on remarquera des caracteres gravés, lorsqu'on aura couvert de terre des noyaux de pêches, & que sept jours après, quand ils auront commencé à s'entr'ouvrir, on les aura ouverts pour en ôter l'amanche & écrire telle chose qu'on aura jugé à propos avec du cinnabre, pourvu qu'avant de remettre ces amandes en terre, on les ait recouvertes de leur bois en l'attachant de façon qu'il ne puisse pas se séparer. Les différentes especes de pêches sont les pêches fermes, les précoces de Perse, & celles d'Arménie. Si l'ardeur du Soleil vient à dessécher un pêcher, on entassera souvent de la terre auprès

de son tronc , on l'arrosera le soir pour le soulager , & on mettra devant quelques ombrages , pour le protéger. Il est encore bon de suspendre à ses branches une peau de serpent. Pour préserver un pêcher de la bruine , il faut lui donner à présent du fumier , ou de la lie de vin coupée avec de l'eau , ou du bouillon de fèves qui vaut encore mieux. Si un pêcher est molesté par les vers , on les fera mourir soit avec de la cendre détrempee de lie d'huile , soit avec de l'urine de bœuf coupée avec un tiers de vinaigre. Si le fruit de cet arbre est sujet à tomber , on enfoncera un coin de lentisque ou de térébinthe , soit dans sa racine qu'on découvrira à cet effet , soit dans son tronc , à moins qu'on n'aime mieux percer l'arbre par le milieu , pour y enfoncer ensuite un pieu de saule (2). Si l'arbre donne des fruits qui soient ridés ou pourris , on en coupera l'écorce vers le bas du tronc , & , après qu'il en sera sorti une certaine quantité d'humidité , on recouvrira la plaie avec de l'argille ou avec un lut dans lequel il entrera de la paille. Un pêcher donnera de gros fruits si on l'arrose , dans le temps qu'il sera en fleurs , pendant trois jours , avec trois *sextarii* de lait de chèvres. Quand un pêcher est vicieux , il est bon d'y attacher du genêt d'Espagne , ou d'en suspendre à ses branches. On greffera le pêcher au mois de Janvier ou de Février dans les pays froids , & au

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

mois de Novembre dans les pays chauds : on le greffera particulièrement auprès de terre, & l'on emploiera en greffes les scions les plus forts qui seront poussés au pied de l'arbre, parce que les cimes ne prendroient point, ou que si elles prenoient, elles ne pourroient pas durer long-temps. On le greffera sur lui-même, sur l'amandier & sur le prunier : mais les pêchers d'Arménie ainsi que les précoces prennent mieux sur les pruniers, de même que ceux qui donnent des pêches fermes prennent mieux sur les amandiers, & y parviennent à un âge avancé. On peut greffer en écusson le pêcher au mois d'Avril ou de Mai dans les pays chauds ; on le greffe de cette manière en Italie à la fin de l'un & l'autre de ces mois, ou au mois de Juin ; c'est ce qu'on appelle *emplastrare* ; cette greffe se fait sur le tronc même que l'on a soin de couper auparavant par en-haut, & auquel on applique plusieurs boutons, suivant la méthode que nous avons donnée (3). Cet arbre donne des fruits rouges quand il a été greffé en fente sur le platane. On conserve les pêches fermes en les faisant confire dans de la saumure & de l'oxymel, ou en les faisant sécher au Soleil comme des figues après en avoir ôté les noyaux, & en les suspendant. J'ai encore vû confire dans du miel des pêches fermes dont on avoit ôté les noyaux, & elles avoient un goût agréable.

---

(3) Voy. le Chap. V. du Liv. VII.

On les conserve encore fort bien en faisant dégouter sur leur nombril une goutte de poix chaude pour le boucher , & en les faisant ensuite nager dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers , dont on remplit un vase que l'on scelle bien. On croit que le pin est utile à toutes les semences qui sont sous son ombre. On sème les pignons au mois d'Octobre ou de Novembre dans les contrées chaudes & seches , & au mois de Février ou de Mars dans celles qui sont froides & humides. Cet arbre aime les terrains maigres & souvent ceux qui sont voisins de la mer : on en trouve de plus vastes & de plus hauts au milieu des montagnes & des rochers qu'en aucun autre endroit : ses accroissemens sont plus gais dans les lieux sujets aux vents & à l'humidité. Mais en tel endroit qu'on veuille le planter , soit sur des montagnes , soit par-tout ailleurs , on lui destinera des terres qui ne puissent pas convenir à d'autres arbres. Ainsi , après avoir labouré ces terrains avec attention , on les nettoiera , & l'on y semera les pignons comme du bled , en prenant le soin de les recouvrir de terre avec un léger sarcloir , parce qu'ils ne doivent pas être enfoncés en terre à plus d'un *palmus* de profondeur. Quand cet arbre est jeune , il faut le garantir des bestiaux , de peur qu'ils ne le foulent aux pieds dans le temps qu'il est encore foible. Il profitera très-bien quand on aura trempé les pignons dans de l'eau trois jours avant de les semer. Quelques personnes pré-

tendent que le fruit de cet arbre s'adoucit quand il a été transféré , mais voici les soins qu'elles prennent pour le transférer : elles commencent par enfoncer dans de petits verres remplis de terre & de fumier une grande quantité de pignons , & , lorsque ces pignons sont venus, elles ne conservent que le plus fort d'entre eux, & retirent tous les autres; quand celui-ci a pris un accroissement convenable , elles le transfèrent en pied à l'âge de trois ans , sans le retirer du verre, qu'elles brisent ensuite pour donner aux racines la liberté de s'étendre dans la fosse où l'arbrisseau est planté : elles mêlent d'ailleurs avec la terre de cette fosse , du crotin de cavale, en faisant des couches tant de terre que de crotin qui s'élèvent alternativement les unes sur les autres. Il faut cependant avoir soin que la racine de cet arbre qui est unique, & dont la direction est droite , puisse être transférée saine & entière d'une extrémité à l'autre. La taille avance si fort les jeunes pins (ainsi que je l'ai éprouvé moi - même) que lorsqu'ils ont été raillés, ils croissent du double de ce qu'on auroit pu espérer. On peut aussi laisser les pignons sur l'arbre jusqu'à présent pour les cueillir plus mûrs , quoiqu'il faille néanmoins les cueillir avant qu'ils s'ouvrent. Les amandes ne s'en peuvent pas conserver à moins qu'elles ne soient pelées. Cependant il y a des personnes qui assurent qu'on peut les garder , en les mettant avec leurs coques dans des vases de terre cuite propres & remplis de terre. Si l'on

plante en Automne des noyaux de prunes, il faudra les enfouir à la profondeur de deux *palmi* au mois de Novembre dans un terrain qui soit dissous & labouré. On les met aussi en terre au mois de Février. Mais il faut alors les faire tremper pendant trois jours dans de l'eau de lessive pour les contraindre de germer promptement. On plante encore les pruniers en rejettons tirés du tronc de l'arbre à la fin du mois de Janvier ou vers les Ides (4) de Février, en enduisant de fumier les racines de ces rejettons. Ils se plaisent dans un terrain fertile & humide : ils réussissent mieux sous un climat chaud, quoiqu'ils puissent supporter les climats froids. Si on les aide avec du fumier dans les terrains pierreux & pleins de gravier, où ils n'auroient, sans secours, que des fruits sujets à tomber & à être piqués des vers, ils se corrigeront de ce vice. Il faudra arracher les rejettons qui sortent de leurs racines à l'exception des plus droits, que l'on conservera pour les planter. Lorsqu'un prunier est languissant, il faut répandre sur ses racines de la lie d'huile coupée avec moitié eau, ou de l'urine de bœuf pure, ou de vieille urine humaine coupée avec deux tiers d'eau, ou enfin des cendres prises au four & surtout des cendres de sarment. Si ses fruits sont sujets à tomber, on enfoncera dans sa racine, que

---

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII, de l'Economie rurale de Varro, Liv. I.



l'on percera à cet effet avec une tarière, une cheville de bois d'olivier sauvage (2). En le frottant avec de la terre rouge & de la poix liquide, on fera mourir les vers & les fourmis qui le tourmenteront, pourvu qu'on l'en frotte avec ménagement, pour ne lui point faire tort, autrement l'effet de ce remède ne différeroit pas de celui du poison. Des arrosemens fréquens & des fouilles assidues l'aideront à croître. On greffe le prunier à la fin du mois de Mars ou au mois de Janvier avant qu'il commence à jeter sa gomme. Il est mieux de le greffer en fente sur le tronc que sous l'écorce. On le greffe sur lui-même, & il reçoit la greffe du pêcher, ou de l'amandier, ou du pommier, quoique ces derniers le fassent dégénérer & le rendent petit. On sèche les prunes au Soleil en les arrangeant sur des claies dans un endroit sec : ce sont-là les prunes que l'on appelle *Damascena* (5). D'autres plongent des prunes nouvellement cueillies dans de l'eau de mer ou dans de la saumure bouillante, & après les en avoir retirées, ils les font sécher dans un four échauffé ou au Soleil. Les châtaigniers se sement tant en plant qui vient de lui-même, qu'en graine. Mais, quand on les a semés en plant, ils sont si maladifs que l'on est souvent dans le cas de douter pendant

---

(5) C'est-à-dire, *prunes de Damas* : elles sont encore aujourd'hui nommées de même, parce que le plant en est venu de la ville de Damas.

deux ans s'ils vivront ou non. Il faut donc semer les châtaignes elles-mêmes, c'est-à-dire, la graine du châtaignier au mois de Novembre & de Décembre, ainsi qu'au mois de Février. Voici ce qu'il faudra faire pour les conserver jusques-là : on les fera sécher en les étendant à l'ombre, après quoi on les transportera dans un lieu étroit & sec où on les mettra par tas, en les couvrant toutes exactement de sable de rivière. Au bout de trente jours on les retirera du sable pour les faire tremper dans de l'eau fraîche. Alors celles qui seront saines iront à fond, & toutes celles qui ne le feront point surnageront. On enfoncera de même dans le sable celles qu'on aura déjà éprouvées, & on les éprouvera encore de la même façon au bout de trente autres jours. Quand on aura répété cette opération par trois fois jusqu'au commencement du Printemps, il faudra semer celles qui se seront maintenues en bon état. Il y a des personnes qui les conservent dans de petits vases qu'elles remplissent également de sable. Les châtaigniers aiment un sol tendre & dissous, mais il ne faut pas qu'il soit aréneux. Ils viennent dans le sable pourvu qu'il soit humide : la terre noire leur convient, de même que le charbon & le tuf quand il est pulvérisé avec soin : ils viennent difficilement dans une terre compacte ainsi que dans la terre rouge : ils ne peuvent pas venir dans de l'argille ni dans du gravier. Ils aiment les climats froids, mais ils ne refusent pas les climats chauds quand

l'humidité se joint à cette qualité : ils se plaisent sur les coteaux , de même que dans les cantons ombragés & principalement dans ceux qui sont exposés au Septentrion. Il faudra donc façonner au *pastinum* (1) à la profondeur d'un pied & demi ou de deux pieds le terrain que l'on destinera à cet arbruste , soit en donnant cette façon à toute l'étendue du terrain , soit au moins en y traçant avec la charrue des sillons qui seront dirigés parallèlement entre eux , ou qui se croiseront en différens sens. Lorsque ce terrain sera rassasié de fumier & bien dissous , on y mettra les châtaignes sans les enfoncer au-delà d'un *do drains* (6) de pied , en observant de planter un piquet auprès de chacune , afin de reconnoître l'endroit où elles seront. Il faudra en mettre trois ou cinq à la fois dans le même trou , en éloignant tous ces petits ras l'un de l'autre à la distance de quatre pieds. Ceux qui voudront transférer les châtaigniers en pieds , le feront nécessairement quand ils auront deux ans. Au reste , la châtaigneraie sera garnie de rigoles qui serviront à l'écoulement des eaux , de peur que , si elles venoient à y séjourner , le limon qu'elles y déposeroient ne fît périr le germe des châtaignes. On pourra , si on le veut , propager les

---

(6) Le *do drains* équivaut à neuf *uncia* ou aux trois quarts du pied , suivant l'usage d'appliquer à tout ce qui est susceptible de mesure , la division solennelle de la livre en douze *uncia*.

châtaigniers à l'aide des rejettons inférieurs qui sortent de leurs racines. Il faut bêcher assiduellement les nouveaux plans de châtaigniers. Ces arbres profitent davantage quand ils sont aidés par la taille aux mois de Mars & de Septembre. On greffe le châtaignier (ainsi que je l'ai éprouvé moi-même) sous son écorce au mois de Mars ou au mois d'Avril, quoiqu'il réponde également à nos soins quand il est greffé sur le tronc. On peut aussi le greffer en écusson. On le greffe sur lui-même & sur le faule, mais quand il est greffé sur le faule son fruit est plus tardif, & le goût en est plus âpre. On conserve les châtaignes soit en les arrangeant sur des claies, ou en les enfonçant dans du sable, de façon qu'elles ne se touchent point mutuellement, soit en les enfermant dans de petits vases de terre cuite propres, & en les ensevelissant sous terre dans un lieu sec, soit en les ferrant dans des coffres faits avec des baguettes de hêtre & enduits de lut, de façon qu'ils n'aient aucune ouverture, soit enfin en les couvrant de paille d'orge très-menue, ou en les enfermant dans des mannequins faits avec des herbes de marais, & dont le tissu soit très-serré. On plante ce mois-ci, dans des terrains chauds & sous un climat sec, des pieds de poiriers sauvages que l'on greffera par la suite, ainsi que des pieds de pommiers ou de grenadiers, de coignassiers, de citronniers, de nêfliers, de figuiers, de cormiers & de caroubiers : on plante aussi des pieds de ceri-

fiers sauvages que l'on greffera par la suite, & des boutures de mûriers : enfin en sème des amandes & des noix dans des pépinières, suivant la méthode que nous avons donnée (7).

---

## CHAPITRE VIII.

**L**ES abeilles font du miel au commencement de ce mois-ci avec des fleurs de tamaris & d'autres plantes sauvages, mais il ne faut pas leur enlever ce miel, parce qu'il doit être réservé pour l'hiver. Il faut purger les ruches des immondices dans le courant du même mois, parce qu'il n'est pas à propos de les remuer, ni de les ouvrir de tout l'hiver. Mais on choisira, pour faire ces opérations, un jour où il fasse Soleil & qui soit chaud, & on nettoiera toutes les parties intérieures de la ruche où la main ne pourra pas atteindre, en employant de préférence à cette opération des plumes de grands oiseaux qui aient de la roideur ou quelque autre matière semblable. On bouchera ensuite, avec de la boue & de la fiente de bœuf mêlées ensemble, toutes les fentes qui paroîtront à l'extérieur des ruches, & on pratiquera au-dessus des ruches des espèces de portiques avec du genêt ou d'autres matières pro-

---

(7) Voy. le Chap. X. du Liv. III.

pres à les couvrir, afin qu'elles puissent être à l'abri du froid & des mauvais temps.

---

## CHAPITRE IX.

**I**L faudra tailler à présent de près, dans les terrains chauds & exposés au Soleil, les vignes qui, n'ayant point de fruits, mais une grande quantité de feuilles, compensent la disette du fruit par l'abondance des feuilles. Cette taille se fera dans les terrains froids au mois de Février. Si ce vice ne se corrige pas, il faudra, après les avoir bêchées, entasser à leurs pieds du sable de rivière ou de la cendre. Quelques personnes inferent des pierres entre les tortuosités de leurs racines (1).

---

## CHAPITRE X.

**Q**UAND la vigne aura été stérile, les Grecs prescrivent de la soigner aux mêmes temps & dans les mêmes lieux de la manière qui suit. Ils assurent qu'il faut alors insérer une pierre dans son tronc après l'avoir fendu (1), & répandre autour d'elle

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(1) *Ibid.*

quatre *cotulæ* de vieille urine humaine , de façon que cet arrosement pénétre jusqu'à ses racines ; ensuite y ajouter du fumier mêlé de terre , & retourner le sol en entier autour de ses racines.

---

## CHAPITRE XI.

QUOIQ'IL faille former les plans de rosiers au mois de Février , on pourra cependant le faire ce mois-ci dans les terrains chauds , exposés au Soleil & voisins de la mer. Si l'on manque de plant & qu'on veuille se procurer beaucoup de rosiers avec le peu de plant qu'on aura , il faudra couper des rejettons de quatre doigts garnis de leurs boutons avec leurs nœuds , & les coucher en terre comme des provins , ensuite les aider à venir avec du fumier & des arrosements. Quand ils auront plus d'un an , on les transférera dans un autre endroit où on les espacera à la distance d'un pied. C'est ainsi qu'on remplira de rosiers le terrain que l'on destina à ce genre de plant.

---

## CHAPITRE XII.

LES Grecs assurent que pour conserver du raisin sur le sep même , jusqu'au commencement du

Printemps, il faut faire auprès de ce sep, quand il est chargé de fruits, une fosse de trois pieds de profondeur & de deux pieds de largeur dans un lieu ombragé, & y étendre du sable dans lequel on fichera des roseaux, après quoi on entortillera avec soin ces roseaux avec des sarments chargés de fruits qu'on y attachera, sans en altérer les grappes, & de façon qu'elles ne touchent pas au fond de la fosse, puis on recouvrira le tout afin que la pluie n'y puisse pas pénétrer. Ils ordonnent encore, lorsque l'on veut conserver longtemps des grappes sur un sep ou des fruits sur un arbre, de les laisser suspendus à leurs branches en les renfermant dans de petits vases de terre cuite percés par le bas & bien couverts par en-haut, quoique cette méthode soit assez inutile par rapport aux fruits, puisqu'on les conserve aussi très-longtemps en les couvrant de gyp.

## CHAPITRE XIII.

C'EST dans ce mois-ci que naissent les premiers agneaux. Ainsi, dès qu'un agneau sera né, on l'approchera du pi de sa mere, en observant néanmoins de tirer auparavant à celle-ci avec la main un peu de lait, parce que ces premières gouttes de lait, qui sont d'une nature trop épaisse & que



les bergers appellent *colostra* (1), incommoderoient les agneaux , si on n'en débarrassoit pas les meres. On commencera par enfermer les agneaux nouvellement nés avec leurs meres pendant deux jours, après quoi on se contentera de les retenir dans des clos obscurs & chauds , de façon qu'ils soient séparés de leurs meres quand on enverra celles-ci aux pâturages. Au surplus, il suffira de permettre aux agneaux de téter leurs meres tant le matin avant qu'elles sortent , que le soir lorsqu'elles reviendront de la pâture. D'ailleurs on les nourrira dans l'étable , jusqu'à ce qu'ils soient fortifiés, avec du son ou de la luzerne qu'on mettra devant eux, ou avec de la farine d'orge si l'on en a une grande provision , & on continuera de leur donner ce genre de nourriture , jusqu'à ce qu'ayant acquis quelque force avec l'âge , ils puissent partager les pâturages de leurs meres avec elles. Les pâturages qui conviennent aux brebis sont ceux qui croissent dans les jacheres ou dans les prairies seches : ceux des marais leur sont funestes , & ceux des forêts sont risquables pour leur laine. Au reste, il faut flatter leur dégoût soit en saupoudrant fréquemment de sel leur pâture , ou en mêlant du sel avec leur nourriture , soit en

---

(1) Nous donnons aussi le nom de *colostre* à ces premieres gouttes de lait , ainsi qu'à la maladie que ce lait , qui est toujours caillé , occasionne tant aux enfans qu'aux petits des bestiaux.

leur en offrant souvent à part dans des auges. Quant à leur nourriture d'hiver, si l'on manque de foin, on leur donnera de la paille ou de la vesce : il sera même plus aisé de leur donner des feuilles d'orme ou de frêne que l'on aura gardées à cet effet. Pendant l'Été elles paîtront au commencement de la journée, moment où la rosée, qui est mêlée parmi les herbes qu'elle a attendries, en rend la douceur recommandable. A la quatrième heure du jour (2), temps où il fera chaud, on leur fera boire de l'eau puisée dans une rivière pure, ou tirée d'un puits ou d'une fontaine. Une vallée ou un arbre touffu les garantira de l'ardeur du Soleil au milieu du jour. Lorsqu'ensuite la chaleur commencera à se rallentir, & que les premières gouttes de la rosée du soir auront mouillé la terre, on conduira de nouveau le troupeau aux pâturages. Mais, lorsqu'on mena paître les brebis pendant les jours caniculaires & même dans tout le courant de l'Été, il faudra avoir soin que leur tête soit toujours détournée de l'aspect du Soleil. Elles ne doivent point aller paître en hiver ni au Printemps avant que le givre soit fondu, parce que l'herbe couverte de gelée blanche occasionne des maladies à ce bétail : il suffira aussi de les mener boire une seule fois par jour dans ces deux saisons. On est dans l'usage de

---

(2) Voyez la Note 4 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

nourrir plutôt à l'étable qu'en pleine campagne les brebis Grecques, telles que les Asiatiques ou celles de Tarènte, comme de plancheier le sol de l'endroit où elles seront renfermées avec des planches qui soient percées, afin que, l'humidité s'écoulant à travers ces trous, leurs bergeries soient sèches, & que leur toison, qui est plus précieuse que celle des autres brebis, ne soit point altérée. Du reste il faudra frotter les brebis à trois reprises différentes dans le courant de l'année avec de l'huile & du vin, quand il fera Soleil & après qu'elles auront été lavées. On brûlera souvent dans leurs étables du cedre, ou du galbanum, ou des cheveux de femmes, ou de la corne de cerf, de peur que les serpens qui sont souvent cachés sous leurs crèches ne leur nuisent. Il faut faire saillir à présent les boucs, afin que leurs petits puissent être élevés au commencement du Printemps; mais il faut choisir pour cette opération des boucs qui aient deux petites verrues qui semblent leur pendre sous les mâchoires, le corps grand, les jambes épaisses, le chignon court & plein, les oreilles courbées & lourdes, la tête petite, le poil lisse, épais & long. Ces animaux sont propres à couvrir les chèvres même avant d'avoir atteint l'âge d'un an, mais ils ne vont pas au-delà de six ans. Il faut choisir des chèvres dont le corps soit semblable à celui des boucs & qui aient en outre de grandes tetteres. On ne renfermera pas cependant dans le même enclos une aussi grande quantité de chèvres

que de brebis, & on aura soin qu'il n'y ait ni boue ni fumier dans cet enclos. Outre le lait, dont on ne laissera pas manquer les chevreaux, il faudra encore leur donner souvent du lierre & des cimes d'arboufier & de lentisque. Les chevres peuvent très-bien nourrir leurs petits à trois ans : on vendra ceux dont les meres seront plus jeunes, & on ne gardera pas celles-ci au-delà de huit ans, parce que ce bétail devient stérile dans un âge avancé.

---

## CHAPITRE XIV.

IL faut s'occuper dans ce temps-ci du soin de ramasser le gland & de le conserver : les femmes & les enfans feront aisément cet ouvrage, comme ils ramasseront aussi les olives.

---

## CHAPITRE XV.

IL faut couper à présent le bois de construction, quand la Lune sera dans son déclin. Mais avant de mettre un arbre à bas, il faudra le laisser quelque temps sur pied, après l'avoir coupé avec des haches jusqu'à la moëlle, afin que, s'il reste de la sève dans ses vaisseaux, elle s'écoule

par cette plaie. Voici les arbres qui sont les plus utiles : le sapin , que l'on appelle *Gallica* (1) , est léger & ferme , & il dure éternellement lorsqu'il est employé dans des ouvrages faits à sec , à moins qu'il ne soit exposé à recevoir la pluie. Le *larix* (2) est très-utile : si l'on soutient les tuiles d'un bâtiment avec des lattes faites de ce bois tant sur la face qu'aux extrémités des toîts , on sera délivré du danger des incendies , parce que ces planches ne prennent pas feu & qu'elles ne peuvent pas se réduire en charbon. Le chêne est durable quand il soutient des ouvrages de terre ; on en fait encore des pieux qui ont aussi leur durée. L'*asculus* (3) est un bois propre aux édifices , & bon pour faire des échalas. Le châtaignier dure très-longtemps , & est d'une solidité admirable , soit qu'on l'emploie dans les champs , soit qu'on l'emploie pour les toîts & pour les autres ouvrages de l'intérieur : il n'a d'autre défaut que son poids. Le hêtre est bon à être employé dans des ouvrages faits à sec , & l'humidité

(1) C'est-à-dire , le sapin des Gaules.

(2) Cet arbre n'est pas celui auquel les Botanistes donnent aujourd'hui le même nom , & qu'ils croient être *le mélèse*. En effet *le mélèse* est un arbre résineux ; or la propriété attribuée ici au *larix* par Palladius ainsi que par Plin 16, 10, qui consiste à résister au feu , paroît directement opposée à la nature d'un arbre résineux , tel que *le mélèse* , outre que cette propriété ne se rencontre pas dans *le mélèse* , qui par conséquent n'est pas le *larix* des anciens. Quel arbre est-ce donc ?

(3) Voy. la Note 1 du Chap. IX. Liv. I.

dité le pourrit. Les deux espèces de peupliers\*, le faule & le tilleul sont nécessaires dans les sculptures. L'aune est inutile pour la construction, mais il devient nécessaire quand il s'agit d'enfoncer des pilotis dans un terrain humide à l'effet d'y faire des fondations. Lorsque l'orme & le frêne sont secs, ils se roidissent, mais comme on peut les courber avant qu'ils le soient, ils passent pour être bons à faire des liaisons. Le charme est très-utile. Le cyprès est excellent. Le pin ne dure pas, si ce n'est lorsqu'il est employé dans des ouvrages faits à sec. J'ai remarqué qu'on se précautionnoit en Sardaigne de la manière qui suit contre sa tendance à pourrir promptement : on cacheoit entièrement dans une marre d'eau quelconque des poutres faites avec ce bois pendant une année entière, avant de les mettre en œuvre, ou bien on les enfonçoit dans le sable sur le bord de la mer, de façon que le flux pût baigner le sable dont elles étoient couvertes dans son retour alternatif après le reflux. Le cedre est durable, à moins qu'il ne sente l'humidité. Tous les arbres coupés du côté du Midi sont les meilleurs; au lieu que ceux qui sont coupés du côté du Septentrion sont, à la vérité, les plus hauts, mais ils se gâtent aisément.



## CHAPITRE XVI.

ON transplantera ce mois-ci les grands arbres plantés dans des terrains secs, chauds & exposés au Soleil, après avoir rogné leurs branches, sans endommager leurs racines, & on les aidera par la suite à venir en les fumant beaucoup & en les arrosant.

## CHAPITRE XVII.

VOICI les préceptes qu'ont donnés les Grecs par rapport à la confection de l'huile : il faut cueillir en un jour autant d'olives qu'on en pourra pressurer la nuit suivante. La meule doit être légèrement suspendue pour extraire la première huile, parce que, si elle brisoit les noyaux, ceux-ci corromproient l'huile; aussi la première huile ne doit-elle être faite qu'avec la chair même des olives. Il faut aussi que les paniers soient faits de baguettes de saule, parce qu'on prétend que le bois de cet arbre est favorable à l'huile. La meilleure huile sera celle qui coulera d'elle-même. Ils ordonnent ensuite de mêler du sel & du nitre avec l'huile nouvelle, afin que ce mélange la

dispose à s'épaissir , après quoi , lorsqu'elle aura déposé sa lie , on la transvuidera pure au bout de trente jours dans des vases de verre. La seconde huile se fait de la même maniere que la première , mais il faut briser les olives avec une meule plus forte.

---

## CHAPITRE XVIII.

LES Grecs assurent qu'on fait une première huile qui ressemble à celle de Liburnie , en mêlant dans d'excellente huile verte de l'aunée sèche , des feuilles de laurier & du fouchet , le tout broyé ensemble & passé par un crible fin avec du sel grillé & égrugé , & en remuant long-temps ce mélange , pour se servir de cette huile , lorsqu'elle sera reposée , au bout de trois jours ou un peu plus tard.

---

## CHAPITRE XIX.

SI l'huile est pleine d'immondices , ils ordonnent de jeter dedans du sel grillé , pendant qu'il est encore chaud , & de la couvrir avec soin , moyennant quoi elle devient propre en peu de temps.



## C H A P I T R E X X.

SI l'huile a quelque mauvaise odeur, ils ordonnent de battre des olives vertes, & d'en mettre deux *chanicæ* (1) dans une *metreta* d'huile. Si l'on n'a pas d'olives, il faut battre de la même manière des tiges d'olivier très-tendres. Quelques personnes mêlent des olives avec ces tiges en y ajoutant même du sel. Au reste elles enveloppent ces matières dans un linge & les descendent ainsi dans le vase d'huile en les y suspendant. Ensuite elles les retirent au bout de trois jours, & transvident l'huile dans d'autres vases. D'autres y mettent de vieille brique cuite. La plupart y plongent de petits pains d'orge enveloppés dans un linge clair, en les changeant de temps en temps pour leur en substituer de nouveaux, &, après avoir répété cette opération deux ou trois fois, ils y mettent du sel, puis ils survident l'huile dans d'autres vases & la laissent reposer pendant quelques jours. S'il arrive par hazard que quelque animal soit tombé dans l'huile & qu'il l'ait corrompue par son infection en pourrissant, les Grecs ordonnent de suspendre une poignée de coriandre dans la *metreta* d'huile &

---

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XIV. Liv. II.

de l'y laisser quelques jours. Si l'infection ne diminue pas , il faut changer la coriandre , jusqu'à ce qu'on soit venu à bout de corriger ce vice. Mais il sera très à propos de survuider l'huile au bout de six jours dans des vases propres , qui seront d'autant meilleurs qu'ils auront été remplis de vinaigre. Il y a des personnes qui mêlent de la graine de fenu-Grec sèche & broyée dans l'huile , ou qui y font éteindre souvent des charbons de bois d'olivier enflammés. Si l'huile sent l'aigre , ils ordonnent d'y plonger des excréments de grappes de raisin , que les Grecs appellent *γίγγρα* (2) , après les avoir broyés & réduits en pâte.

## CHAPITRE XXI.

LES Grecs assurent qu'on peut corriger de l'huile rance de la manière suivante. Ils ordonnent de jeter dans cette huile de la cire blanche fondue dans de l'huile propre & excellente , tandis qu'elle est encore liquide , & ensuite d'y ajouter du sel grillé pendant qu'il est chaud , de la couvrir & de l'enduire de gyp , moyennant quoi l'huile se purge & change de goût & d'odeur. Au reste il faut conserver les huiles de toutes les espèces dans des caveaux pratiqués sous terre.

(2) Ce sont les rafles de la grappe.

Telle est la nature de cette liqueur que le Soleil ou le feu la purgent, ainsi que l'eau bouillante quand elle est mêlée avec elle dans le même vase.

## CHAPITRE XXII.

ON confira aussi les olives ce mois-ci. Il y a différentes façons de le faire. Voici la manière de faire des olives qui nagent dans un jus : on étend sur des claies des olives & du pouliot alternativement par couches, & l'on verse entre chaque couche du miel, du vinaigre & un peu de sel. On étend encore les olives sur des tiges de fenouil, d'anet ou de lentisque, en mettant dessous de petites branches d'olivier, & on verse par-dessus une *hemina* de sel avec de la saumure, & l'on multiplie ces couches jusqu'à ce que le vase en soit rempli. Autre manière de les confire : on fera macérer dans de la saumure des olives de choix, quarante jours après on jettera toute la saumure, après quoi on mettra dans le vase deux tiers de vin cuit jusqu'à diminution de moitié & un tiers de vinaigre avec de la menthe hachée par petits morceaux, puis on remplira le vase d'olives, de façon que la liqueur que l'on y aura versée en quantité suffisante les déborde. Autre manière : on laisse pendant une nuit entière exposées à la vapeur du bain des olives

cueillies à la main & étendues sur une planche ou sur une claie, ensuite, après les avoir retirées des bains le marin, on les saupoudre de sel broyé & on en fait usage, mais on ne pourra pas garder ces sortes d'olives plus de huit jours. Autre manière : on commence par mettre dans de la saumure des olives saines; quarante jours après on les en retire, & on les coupe avec un roseau tranchant, puis on verse dessus deux tiers de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers & un tiers de vinaigre quand on veut qu'elles soient douces, ou deux tiers de vinaigre & un tiers de vin pareil quand on veut qu'elles soient plus aigres. Autre manière : après avoir mêlé ensemble un *sextarius* de vin fait avec du raisin séché au Soleil, plein les deux mains de cendre bien criblée, un *semisicilicus* (1) de vin vieux & une petite quantité de feuilles de cyprès, on verse tout ce mélange sur les olives, que l'on foule & que l'on rassasie de cette composition, en faisant plusieurs couches d'olives couvertes chacune de cette espèce de croûte, jusqu'à ce qu'on soit parvenu

---

(1) Le *sicilicus* étoit le quart de l'*uncia* dans la division solemnelle de la livre en douze *uncia*, & par conséquent la quarante-huitième partie de ce premier des poids Romains. Ainsi, en appliquant cette division à l'amphore qui étoit la première des mesures Romaines pour les liquides, le *sicilicus* fera la quarante-huitième partie de cette mesure, ou le *sextarius*, & par conséquent le *semisicilicus* ou la moitié du *sicilicus* doit valoir la moitié du *sextarius*, ou, ce qui revient au même, une *hemina*.

aux bords des vases. Autre maniere : on ramasse des olives tombées à terre , & raccornies au point de montrer des rides , on les étend au Soleil après les avoir saupoudrées de sel , & on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient séchées , ensuite on arrange plusieurs couches de laurier & d'olives alternativement , en commençant par la couche de laurier , après quoi on fait jeter deux ou trois bouillons à du vin cuit jusqu'à diminution de moitié qu'on a mis sur le feu à cet effet avec une petite botte de sarriette , & lorsque ce vin est tiédi on en verse sur les olives qu'on a arrangées par couches , en y mêlant un peu de sel ; enfin , après avoir jetté dans le vase une botte d'origan , on verse dessus tout le reste de ce jus. Autre maniere : on confit des olives aussi-tôt après quelles ont été cueillies sur l'arbre , on les arrange par couches , entre chacune desquelles on étend de la rue & du persil , en remplissant les vuides qui se trouvent entre les couches de sel égrugé avec du cumin , dont on les saupoudre , puis on verse par-dessus du miel & du vinaigre , après quoi on y ajoute tant soit peu d'huile excellente. Autre maniere : on cueille des olives noires sur l'arbre , après les avoir arrangées , on les arrose de saumure , ensuite on met dans une marmite deux sixiemes de miel , un sixieme de vin & une moitié de vin cuit jusqu'à diminution de moitié , & l'on fait bouillir le tout ensemble , après quoi on retire la marmite du feu , on la secoue & on y ajoute du vinaigre , & lorsque

ce jus est refroidi, on étend sur les olives des rejets d'origan, & on le verse tout entier dessus. Autre maniere : on verse de l'eau pendant trois jours sur des olives cueillies à la main avec leurs queues, ensuite on les fait tremper dans de la saumure, & après les en avoir retirées au bout de sept jours, on les met dans un vase avec une dose égale de vin doux & de vinaigre, & , lorsque le vase est rempli, on le couvre en y laissant quelque ouverture pour lui donner de l'air.

---

## CHAPITRE XXIII.

(1) **L**Es heures du jour sont d'une égale durée dans les mois de Novembre & de Février.

A la premiere & à la onzieme, le Gnomon donne vingt-sept pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne dix-sept.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne treize.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne dix.

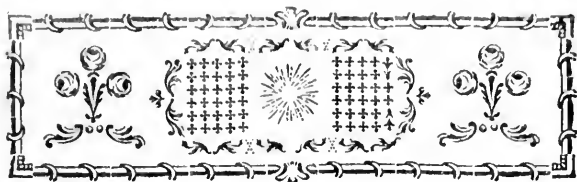
A la cinquieme & à la septieme, il en donne huit.

A la sixieme, il en donne sept.

---

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

*Fin du douzieme Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE TREIZIEME.*

D É C E M B R E.

---

## CHAPITRE PREMIER.

ON sème au mois de Décembre les bleds, le froment, l'*adoreum* (1) & l'orge, quoiqu'il soit déjà tard pour semer ce dernier grain. On peut

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton,

encore semer les fèves vers la *Septimontium* (2) : car on auroit tort de le faire après le Solstice d'hiver. On pourra aussi semer la graine de lin ce mois-ci jusqu'au sept des Ides de Décembre (3).

---

## CHAPITRE II.

ON commencera à présent, pourvu que ce ne soit pas avant les Ides (1), à façonner la terre au *pastinum* (2), pour y planter des vignes de la manière que nous avons exposée ci-dessus (3). Il fera encore à propos de couper le bois ce mois-ci : on fera aussi des pieux, des paniers & des échalas. On fera encore dans les pays froids de l'huile de laurier : on brisera les baies de myrthe & de lenrisque pour en extraire l'huile, & l'on fera infuser de nouveau du myrthe dans le vin de la façon que nous avons donnée précédemment (4).

---

(2) Voy. ce que c'étoit que cette fête dans la Note 4 du Chap. X. de l'Econ. rur. de Columelle, Liv. II.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(1) *Ibid.*

(2) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(3) Voy. les Chap. X. du Liv. II. & IX. du Liv. III.

(4) Voy. les Chap. XVIII. du Liv. II ; XXVII & XXXI. du Liv. III.



## CHAPITRE III.

IL faut semer la laitue dans ce temps-ci, afin de la transplanter au mois de Février. On pourra aussi semer dès à présent l'ail, l'oignon de Cypre, la ciboule, la moutarde & l'origan, suivant la méthode & de la manière que nous avons données précédemment (1).

## CHAPITRE IV.

LES *hypomelides* (1) sont (ainsi que Martialis (2) l'assure) des fruits semblables à la corne, qui viennent sur un moyen arbre, dont la fleur est blanchâtre. Ils ont quelque douceur, mais cette douceur est accompagnée d'un goût piquant. On les sème au mois de Décembre, en mettant leurs noyaux dans de petits vases. Mais on les transfère au mois de Février, temps où ils ont acquis une certaine force & où ils sont de la grosseur

(1) Voy. les Chap. XIV. du Liv. II, & XXIV. du Liv. III.

(1) On ne trouve le nom de ce fruit dans aucun ancien Auteur : seroit-ce l'espèce de nœlle que Dioscorides 1, 170, appelle επιμηλīs.

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

du pouce, pour les planter dans une très-petite fosse creusée sur un terrain pulvérisé, dans laquelle on met beaucoup de fumier. Au reste il faut protéger cet arbre contre les vents, parce qu'il se dessécheroit bientôt, s'ils donnoient sur ses racines. Il n'y a point de terre, telle qu'elle soit, dont il ne s'accommode. Il aime les climats chauds, exposés au Soleil & voisins de la mer; souvent même il se plaît au milieu des rochers. Il craint les climats froids. On ne peut pas le greffer, & il vit peu de temps. On conserve ses fruits dans de petites cruches poissées, ou dans de la sciure de peuplier, ou dans des pots de terre pleins de marc & placés parmi des grappes de raisin.

## CHAPITRE V.

ON aura soin de plonger à présent, pour les confire, dans de la moutarde détrempée avec du vinaigre (suivant l'usage) des raves coupées en petits morceaux & légèrement cuites, après les avoir bien fait sécher pendant toute une journée, de peur qu'il n'y reste aucune humidité : quand on en aura rempli des vases, on les bouchera, & on n'en tirera pour son usage, qu'après y avoir goûté au bout de quelques jours. On pourra aussi faire la même chose aux mois de Janvier & de Novembre.

## CHAPITRE

## C H A P I T R E VI.

C Eux qui auront la jouissance des bords de la mer feront aussi confire à présent dans du sel de la chair de hérifson de mer, quand l'accroissement de la Lune favorisera cette opération, parce que c'est le temps où cette planète fait grossir les membres de tous les animaux que la mer renferme dans son sein, ainsi que ceux des coquillages. Au reste cette opération se fait de la manière accoutumée. On pourra la faire également bien pendant tout l'hiver. On fait aussi des jambons, & on sale du lard non-seulement ce mois-ci, mais dans le courant de tous les mois d'hiver dans lesquels le froid est rigoureux. Il faudra tendre dans ce temps-ci des pieges au milieu des bois taillis & des plans d'arbustes féconds en baies, pour y prendre des grives & d'autres oiseaux. On rendra ces pieges jusqu'au mois de Mars.



## CHAPITRE VII.

LE mois de Décembre ressemble, pour la durée des heures, à celui de Janvier par des raisons contraires, puisque les jours de l'un de ces mois croissent dans la même proportion que ceux de l'autre décroissent (1).

(1) Nous avons déjà expliqué ces rapports entre les heures dans la Note 1 du Chap. XXIII, Liv. I : mais en quel sens Palladius dit-il que le mois de Décembre ressemble à celui de Janvier par des raisons contraires ? Le voici. Ils se ressemblent par la longueur des ombres du Gnomon, qui sont les mêmes tant avant qu'après midi dans l'un comme dans l'autre de ces deux mois, ainsi qu'il arrive dans tous les autres mois que notre Auteur a accouplés deux à deux ; mais la raison contraire de cette ressemblance provient de la différence des jours. En effet, les jours augmentant pendant six mois & diminuant pendant six autres mois, quoique la durée des heures soit égale dans le mois de Décembre & dans celui de Janvier, dans le mois de Février & dans celui de Novembre, & ainsi des autres mois égaux entre eux, cependant il en est tout autrement des jours, puisqu'ils augmentent autant dans l'un de ces mois qu'ils diminuent dans l'autre, & que les jours augmentent toujours quand le Soleil monte du Capricorne à l'Ecrevisse, comme ils diminuent toujours quand il descend de l'Ecrevisse au Capricorne. Il y a plus : tant que les jours croissent, les ombres du Gnomon décroissent dans la même proportion, comme, au

A la premiere & à la onzieme heure , le Gnomon donne vingt-neuf pieds d'ombre.

---

contraire , tant que les jours décroissent , elles augmentent : c'est ce qui fait qu'au mois de Janvier, temps où les jours sont les plus courts possibles (A) & où ils augmentent jusqu'au Solstice d'Été, l'ombre du Gnomon, qui est alors la plus longue possible (A), a vingt-neuf pieds à la premiere heure du jour, au lieu qu'en Février elle n'en a que vingt-sept, en Mars vingt-cinq, en Avril vingt-quatre, en Mai vingt-trois, & en Juin vingt-deux. De même au mois de Juillet, temps où les jours sont les plus longs possibles (A) & où ils décroissent jusqu'au Solstice d'Hiver, l'ombre du Gnomon, qui est alors la plus courte possible (A), n'a que vingt-deux pieds à la premiere heure du jour, au lieu qu'en Août elle en a vingt-trois, en Septembre vingt-quatre, en Octobre vingt-cinq, en Novembre vingt-sept & en Décembre vingt-neuf.

(A) Palladius auroit dû, à la vérité, pour la plus grande exactitude, mettre les jours les plus courts, & qui donnent l'ombre la plus longue au Solstice d'Hiver, & par conséquent au mois de Décembre, au lieu de les mettre au mois de Janvier; comme il auroit dû mettre les jours les plus longs & qui donnent l'ombre la plus courte au Solstice d'Été, & par conséquent au mois de Juin, au lieu de les mettre au mois de Juillet. C'est en effet dans les mois de Décembre & de Juin que tombent véritablement les Solstices, temps où les jours commencent à augmenter ou à diminuer, & à donner par conséquent les plus courtes ombres ou les plus longues, & non point au mois de Janvier ni de Juillet: mais s'il se fût conformé à cette exactitude rigoureuse, il auroit trouvé moins de facilité à comparer les accroissemens & les diminutions des jours avec les diminutions & les accroissemens des ombres, qu'il n'en a trouvé à le faire mois par mois.

A la seconde & à la dixieme , il en donne dix-neuf.

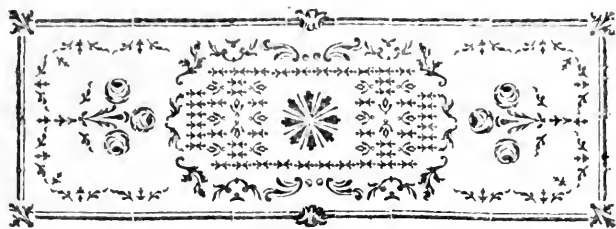
A la troisieme & à la neuvieme , il en donne quinze.

A la quatrieme & à la huitieme , il en donne douze.

A la cinquieme & à la septieme , il en donne dix.

A la sixieme , il en donne neuf.

*Fin du treizieme Livre.*



# L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS

TAURUS ÆMILIANUS.



*LIVRE QUATORZIÈME.*

---

ÉPÎTRE.

AU TRÈS-DOCTE PASIPHILUS.

RECEVEZ, comme un nouveau gage (1) de  
mes engagemens vis-à-vis de vous, ce Poëme

---

(1) On voit par la première phrase du Poëme de Palladius, qui suit cette Épître, que Pasiphilus avoit déjà lû les

relatif à l'art de la greffe que j'ajoute au premier envoi que je vous ai fait, pour vous dédommager

---

quatorze Livres de l'Economie rurale de notre Auteur, & que par conséquent le Livre de la Greffe, qui est aujourd'hui le quatorzième de ces Livres, lui avoit été envoyé avec les treize autres. Comment se fait-il donc que ce quatorzième Livre lui soit particulièrement dédié, puisqu'il lui avoit déjà été envoyé avec les treize autres? Comment se fait-il encore qu'on ne trouve pas au commencement des treize premiers Livres une Epître à Pasiophilus, & que ces Livres lui ayant été envoyés, ils ne lui soient point dédiés? D'un autre côté, si l'envoi de ce quatorzième Livre à Pasiophilus est un *nouveau gage des engagemens* de Palladius vis-à-vis de lui, en quoi pouvoit consister le premier gage de ses engagemens? On ne dira sûrement pas que ce premier gage consistât à lui envoyer les treize premiers Livres seuls, & que l'envoi du quatorzième à part fût un second gage, puisqu'il lui avoit déjà envoyé ce quatorzième en même-temps que les autres, & que Pasiophilus les avoit déjà tous lûs. Ces difficultés ont porté quelques Interprètes à penser que cette Epître devoit précéder tout l'Ouvrage de Palladius, au lieu d'être placée avant le quatorzième Livre de son Economie rurale, mais il est manifeste, par la seconde phrase de cette Epître même, qu'elle appartient uniquement au Livre de la Greffe, de sorte qu'il y auroit de l'absurdité à la placer devant le corps de tout l'Ouvrage. Voici donc comment nous croyons pouvoir concilier ces difficultés. Il est probable que Palladius a donné deux Editions de son Ouvrage, & que c'est l'une de ces Editions, comprenant quatorze Livres tous en prose, qu'il avoit envoyée à Pasiophilus corrigée & augmentée comme un premier gage de son amitié. Il est même vraisemblable que cet envoi étoit précédé d'une Epître que nous soupçonnons avoir été perdue. Dans ce système, le second



du temps que vous l'avez attendu, en vous en payant, pour ainsi dire, l'intérêt (2). Au reste, si l'on a été plus longtemps que vous ne l'aviez désiré à transcrire ces volumes relatifs à la culture de la campagne, n'en accusez que la lenteur du copiste, à laquelle je sçais néanmoins attachèr un certain prix, parce que je n'ignore pas à quelles sortes de ruses se portent volontiers les domestiques, & que j'aime mieux attendre patiemment que leur besogne soit finie, que d'avoir à en redouter l'événement. Je ne sçais si j'ai cela de commun avec les autres maîtres, mais je remarque presque toujours que le caractère des esclaves ne donne jamais que dans les extrêmes, sans pouvoir garder un milieu, tant il est vrai

gage de ses engagements, dont il parle ici, consiste à lui envoyer en vers ce quatorzième Livre qu'il n'avoit d'abord reçu qu'en prose avec les treize autres; de sorte que Palladius paroît avoir à peu près suivi la marche de Columelle, qui a traité la matière des Jardins tant en vers dans le dixième Livre de son Economie rurale, qu'en prose dans le onzième, avec cette différence que Columelle avoit d'abord donné cette matière en vers, & qu'il ne l'avoit mise en prose que postérieurement, au lieu que Palladius a d'abord donné le Livre *de la Greffe* en prose, & qu'il ne l'a mise qu'ensuite en vers.

(2) Palladius n'avoit promis à Pasiphilus que les quatorze Livres de son Economie rurale en prose : ce quatorzième Livre qu'il lui donne en vers peut donc être considéré comme l'intérêt dû pour le temps qu'il lui avoit fait attendre ces quatorze Livres.

que la nature corrompt le plus souvent dans ces fortes de gens les avantages qu'on peut en attendre , & que le bien qu'on remarque en eux s'y trouve toujours voisin du mal. En effet leur promptitude ne les conduit qu'à mal faire , au lieu que leur lenteur a l'apparence de l'honnêteté , & qu'elle s'écarte du crime à proportion qu'elle s'éloigne de la promptitude. Au reste, si j'ai tardé longtemps à vous offrir ces Livres, que je ne vous offre encore aujourd'hui qu'avec une certaine timidité , je me suis comporté en cela comme un bon domestique (3). J'ignore à la vérité si votre esprit sent quelque penchant pour ces minuties , mais ce que je sçais, c'est que, dès que votre goût les recherchera avec ardeur, elles deviendront importantes, & dès-lors dignes de votre attention. Aussi , pour peu que vous pensiez avantageusement de ces bagatelles , je ne tarderai pas moi-même à les compter au nombre de mes richesses , & à les priser comme telles. En effet, ce n'est pas promener ses regards sur la poussière que de contempler de petites médailles qui représentent de grands personnages, puisque ces médailles sont, pour ainsi dire, je ne sçais trop pourquoi, le portrait raccourci de ces personnages.

---

(3) C'est-à-dire , comme un domestique qui recule à montrer sa besogne , dans la crainte qu'elle ne soit pas trouvée bien faite.

## DES GREFFES.

PASIPHILUS, la perle de la fidélité, à qui j'ai bien raison de dévoiler les secrets qui peuvent être cachés au fond de mon ame, vous exaltez, vous prizez, & vous chérifiez les quatorze (1) petits Livres relatifs à l'Agriculture que cette main à composés en prose, sans que les pieds y aient eu part (2), puisque ces Livres ne sont assujettis à aucune mesure, & que, loin de jaillir de la fontaine d'Apollon (3), ils ne respirent

---

(1) Ceci vient à l'appui de ce que nous avons déjà observé dans la Note 1 de l'Epître dédicatoire, savoir que Palladius avoit donné en prose un traité de la greffe qui faisoit partie de son Economie rurale, traité qui sera tombé dans l'oubli depuis qu'il lui aura substitué ce Poème sur la même matiere. En effet, tout son Ouvrage ne contient plus que treize Livres en prose, si l'on en sépare celui-ci qui est en vers, & cependant il seroit difficile d'assigner quelque point d'Economie rurale qui ne soit point traité dans cet Ouvrage, si ce n'est celui sur lequel roule ce Poème-ci.

(2) Ceci est un jeu de mors relatif aux mains du corps & aux pieds des vers, assez insipide, mais conforme au goût du siècle dans lequel Palladius écrivoit.

(3) C'est le même que Phœbus. Voy. la Note 23 du Liv. X. de l'Economie rurale de Columelle. C'étoit le Dieu de la Poésie.

qu'une rusticité grossière , & votre attachement pour un ami vous fait respecter ses productions rustiques. C'est ce qui augmente ma confiance , & ce qui me détermine à vous offrir aujourd'hui ce petit Poëme-ci , dans l'espérance de recueillir le fruit de votre approbation. Au reste , le but de ma Muse (4) n'est pas condamnable , puisqu'elle se propose pour but de traiter d'une opération rustique que l'on peut regarder comme urbaine (5) , qui consiste à joindre ensemble , par une espece de mariage (6) , des arbres heureux , afin que leur beauté respective , venant à se réunir , s'accroisse dans leur postérité ; à revêtir un arbre incorporé à un autre d'ombres qui lui soient analogues ; à annoblir l'arbre qui résultera de cette union par un double feuillage ; enfin à confondre des sucres agréables par l'effet d'une alliance charmante , & à donner aux fruits un aliment qui réunisse deux sortes de goûts. J'enseignerai donc quels sont les arbrustes qui donnent l'hospitalité à d'autres , quels sont ceux auxquels ils la don-

(4) Voy. la Note 4 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron , Liv. I.

(5) Palladius donne à la greffe le nom d'opération *urbaine* , dans le sens que les Romains donnoient le nom d'*urbana* aux arbres francs , pour les distinguer des arbres sauvagès.

(6) En effet , de même qu'un pere & une mere , quoique de différentes familles , cooperent à la génération du même enfant ; deux arbres de différentes especes entés l'un sur l'autre concourent à la nutrition d'un seul & même fruit.

nent, & quels sont les arbres qui peuvent se garnir d'une chevelure adoptive. Le modérateur du Ciel, qui fait errer les étoiles brillantes, qui a affermi la terre sur ses fondemens, & qui donne l'écoulement aux eaux de la mer, auroit pû revêtir lui-même les branches des arbres de différentes especes de fleurs, & orner une forêt chargée de fruits d'un feuillage varié; mais daignant donner à nos travaux l'occasion de se signaler en cette partie, il a voulu que l'Art formât une seconde nature. Je ne crois pas que l'entreprise de ma Muse (4) soit sans fruit, ni que ce petit ouvrage manque absolument de goût. Si l'on allie l'ardeur d'une cavalle avec la paresse d'un ânon, tant afin qu'il résulte de ce procédé une progéniture lente & stérile, qu'afin que la fécondité du pere s'éteigne dans l'héritier qui naîtra de cet accouplement, & que les facultés prolifiques défailent dans ce dernier; pourquoi un arbre infructueux ne s'engraîsseroit-il pas avec le secours d'un germe auquel il aura donné l'hospitalité? Pourquoi ne deviendroît-il pas plus brillant en partageant les honneurs d'une Fleur étrangere? J'entre en matiere en me conformant dans mon travail à tous les écrits des Agriculteurs qui m'ont précédé, & aux paroles consacrées par les anciens.

Dans l'origine l'industrie adroite a inventé bien des sortes de greffes qu'elle a voulu qu'une main habile mît en œuvre. En effet, les méthodes suivantes apprennent à tout arbre verdissant de

feuilles étrangères , dont l'on prend soin , à porter les fruits qu'on lui confie : ou l'on enfonce de nouveaux germes entre son écorce que l'on en sépare à cet effet , ou on le fend à l'extrémité supérieure de son tronc pour recevoir ces germes , ou enfin on adapte les yeux verdissans d'un bouton étranger & humide à l'un de ses boutons , de sorte que celui-ci resserre le premier dans son sein gluant.

La branche à fruit de l'arbusste de Bacchus l'Echionien (7) est la première à qui l'on ait appris à se marier , afin que la grappe de raisin fut gonflée par un vin étranger. Les membres féconds de la vigne sont entrelassés de bourgeons entortillés autour d'elle , & dès qu'elle est adulte , elle nourrit ceux de l'espèce qu'elle a reçue entre ses bras , de sorte qu'un pampre doux couvre de son ombre un pied de vigne dont le feuillage est d'une autre nature que le sien , & que cette plante se coube sous le poids d'un Dieu replet (8).

Les rameaux de l'arbre de Pallas (9) embélif-

(7) Echion étoit un des compagnons de Cadmus , premier Roi de Thebes. Delà les Anciens donnoient le nom d'Echionien à Bacchus , parce qu'il avoit eu pour mere Semelé , qui étoit fille de ce Cadmus. Voy. la Note 3 de l'Economie rurale de Columelle , Liv. X.

(8) Ce Dieu est Bacchus que les Anciens représentoient avec un gros ventre , & que notre Poète prend allégoriquement pour le vin.

(9) Voy. la Note 36 de l'Econ. rur. de Columelle , Liv. X.

sent les chênes des forêts, & la superbe olive annoblit des fruits sauvages. L'olivier sauvage, tout stérile qu'il est, féconde celui dont nous recueillons les olives grasses, & lui apprendra à donner des présens qu'il ne sçauroit pas porter de lui-même.

Le poirier au germe blanc (10) prête sans jalousie ses fleurs de couleur de neige, & s'unit amoureusement à un bois différent du sien. Tantôt il arrache les armes cruelles de ses sœurs épineuses, & apprend aux poiriers indomptés à déposer leurs traits (11). Tantôt il produit des pommes dont la rondeur se termine en une pointe insensible, & fait fléchir les rameaux du frêne en le revêtissant de nouveaux honneurs. Il apprend en outre à Phillis (12) à adoucir son gros fruit, & prête ses membres à la peau dure dont elle est couverte. Il dote les pruneliers stériles ainsi

(10) Les rejettons & les germes du poirier ont toujours une espèce de blancheur à leur extrémité. C'est apparemment cette blancheur que Palladius a ici en vue.

(11) L'Auteur parle des poiriers sauvages dont les épines disparaissent quand ils sont greffés avec une greffe prise sur un poirier franc.

(12) Phillis étoit une Reine des Thraces qui, s'étant prise de passion pour Démophoon, fils de Thésée, Roi d'Athènes, vouloit l'épouser; mais celui-ci ayant prétexté un voyage pour retarder ce mariage, fut si longtemps absent, que Phillis croyant qu'il la méprisoit, se pendit d'impatience & de désespoir: elle fut changée en amandier. C'est l'arbre auquel Palladius donne ici son nom.

que le frêne sauvage qui ne produit aucuns fruits, & les force à chérir un honneur qui leur étoit inconnu. Ses branches entées sur le coignassier changent la nature de celui-ci, & son odeur se confondant avec celle de ce dernier, il lui fait procréer des fruits charmans. Il dépouille les fruits du châtaignier de l'écorce piquante qui les enveloppe, & change le poids dont ils sont chargés en un fardeau plus doux. Il désarme les neffliers hérissés de membres cruels, & étouffe leurs mauvais desseins sous une écorce paisible. On croit que ses germes s'unissent aux branches de l'arbre de Libye (13), & qu'étant fécondés ils peuvent jouir d'un éclat pourpré.

Les grenades, qui ne daignent jamais admettre de nouveaux goûts & qui ne s'associent point à une chevelure étrangère (14), augmentent elles-mêmes le nombre de leurs boutons en changeant de semence, & se plaisent à être peintes d'une rougeur qui a de l'affinité avec elles.

Le pommier enté sur de plus hautes branches que les siennes continue de croître, & change à l'amiable le poirier qu'on lui a associé. Il s'exhorte lui-même à laisser dans les forêts ses mœurs

(13) C'est le grenadier.

(14) Pour que ceci ne soit point contraire à ce que Palladius a dit plus haut, que le poirier se greffoit sur le grenadier, il suffit que le grenadier ne puisse pas se greffer réciproquement sur le poirier, & c'est ce que prétend ici notre Auteur.



sauvages (15), & se plaît à jouir d'un fruit plus distingué. Il rend lisses les pruneliers garnis d'épines ainsi que les chênes armés de piquans, & les revêt dans leur adolescence d'une belle chevelure. Il sçait gonfler d'un suc agréable la petite corme, & faire descendre le fruit de l'arbre qui la donne à la portée des mains qui le desirerent (16). Il se plaît à changer de nom sur des fougères de faule, & à répandre ses fleurs sur des forêts agréables aux Nymphes (17). Il apprend au bois du platane, cet arbre, dont on vante l'affinité avec Bacchus (7) armé d'un thyrsé (18), à rougir lorsqu'il est chargé d'un fruit nouveau. Le pêcheur admire ses ombres auxquelles il n'étoit point accoutumé, & la chevelure du peuplier porte ses dons éblouissans par leur blancheur. La nasse lui obéit, & changeant ses entrailles pierreuses, elle grossit & rougit en se remplissant d'une liqueur blanche. Au lieu des pieux lourds & des armes grossières qu'ils fournissoient aupa-

(15) C'est-à-dire, qu'on greffe le pommier franc sur le pommier sauvage.

(16) C'est-à-dire, que les pommes étant plus lourdes que les cormes font fléchir les branches du cornier.

(17) Voy. la Note 13 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(18) Palladius fait ici allusion à l'usage où étoient les anciens, soit de boire sous le platane, Virg. Liv. IV. des Géorg. soit d'arroser cet arbre de vin, Plin. 12, 1.

ravant (19), les châtaigniers donnent de nouveaux fruits qui leur font honneur par leur couleur jaune.

Le pêcher charge lui-même ses branches d'un meilleur germe, & sçait associer sa nature au prunier. Il couvre d'ombres légères le tronc de Phillis (12), & apprend à devenir lui-même plus fort par cette transmigration.

Quoique l'arbre, qui produit des coings jaunes, se prête à donner l'hospitalité à toutes sortes de fruits, il ne se confie à aucun autre arbre pour la recevoir (20) : il est fier, & méprise l'écorce d'un bois étranger ; convaincu qu'il n'y a point d'arbre qui puisse ajouter quelque chose aux honneurs dont il jouit. Mais, offrant à ses propres branches des lits qu'elles connoissent, il se contente d'annoblir un bien qui lui appartient.

Le dur nefflier, rival du poirier sauvage, se greffe sur des pommiers dont le fruit a un goût ignoble, & se trouve en sûreté quand son germe y est reçu, parce que de doubles armes le rendent alors plus méchant qu'auparavant, de sorte

(19) C'est-à-dire, que le châtaignier qui étoit auparavant un arbre vil, puisqu'il étoit accoutumé à fournir des armes aux payfans, devient plus honorable quand il a été greffé avec le pommier.

(20) C'est-à-dire, que le coignassier ne se greffe que sur lui-même, quoiqu'on puisse greffer sur lui tous les autres arbres.

que

que son bois cruel épouvante les mains avides (21).

Les branches du citronnier souffrent aussi qu'on leur prête les enfans (22) élevés par le mûrier sous son écorce pleine , & changent les piquans dont les poiriers sont ordinairement armés (23), pour nourrir les fruits odoriférans de ceux-ci d'un suc flatteur.

Les pruniers ajoutent à leurs propres membres d'heureux germes , & portent des présens fertiles dans un corps analogue au leur (24). Lorsqu'on les force d'habiter dans le châtaignier , ils désarment à la vérité son fruit , mais d'un autre côté ils arment ses bras (25).

Les caroubiers accoutument leurs fruits à s'amollir avec le secours d'un suc vert , & nourrissent tous les autres fruits dans leur sein.

Le figuier détermine les mûres à quitter leur couleur noire , & fait la loi aux branches dont il

(21) C'est-à-dire , que le nefflier devient encore plus épineux qu'il n'étoit , lorsqu'il est enté sur le pommier sauvage garni d'épines comme lui.

(22) Les entes sont en effet comme des enfans adoptifs. Palladius veut dire ici qu'on greffe le citronnier , tant sur le mûrier que sur le poirier sauvage.

(23) C'est-à-dire , que lorsqu'une branche de citronnier est greffée sur un poirier , cet arbre cesse d'être épineux.

(24) C'est-à-dire , qu'on les greffe sur eux-mêmes.

(25) C'est-à-dire , que les fruits qui viennent d'un châtaignier sur lequel on a greffé un prunier , n'ont ni piquans ni rien de dur à l'extérieur , mais que ses branches deviennent épineuses comme celles du prunier.

s'est emparé : il s'admire aussi lui-même lorsqu'un suc gras le fait grossir, & se réjouit de voir ses fruits excéder leur grosseur ordinaire. La figue venant à entrer dans les platanes distingués par leur feuillage, & étant reçue entre leurs bras heureux pour les tables (18) & dans le sein de leurs chevelures qui se plaisent à être honorées par la vigne, se conserve très-grosse sous une écorce grasse, & remplit le sein après lequel elle soupieroit, dès qu'elle y est adoptée.

Le figuier entretient en outre un commerce réciproque avec le mûrier, & nourrir dans son bois le germe de celui-ci quand il lui est offert. Le frêne prête aussi ses membres à cette sœur avide, & se voyant alors baigné de sang, il redoute ses nouveaux enfans. Le mûrier teint aussi les hêtres élevés, ainsi que les fruits hérissés du châtaignier verdissant, ces fruits dont la chevelure est dure & piquante, & leur apprend à noircir & à prendre une couleur de poix, en les nourrissant d'un nouveau suc qui les fait grossir. Le térébinthe, dont l'odeur est si agréable, obéit aux mûriers, & produit alors des présens qui réunissent un double avantage (26).

Le cormier décore ses fruits du mérite d'une plus grosse semence, & se distingue en se courbant par un bel effort (27). Cet arbre dépouille

(26) Cet avantage est double à cause de la résine qui découle de cet arbre, & qui est la plus odoriférante de toutes les résines, selon Pline 14, 20.

(27) C'est-à-dire, que quand les cormiers sont greffés sur eux-mêmes, ils donnent de plus gros fruits qu'auparavant,

de leurs piquans les membres durs de l'épine , & cache les armes de cette plante sous de douces écorces : il se plaît à unir dans son corps le coing doré avec le fruit qui lui est annexé & chérit des présens d'une couleur étrangere.

Les cerifiers se greffent sur le laurier , & le fruit qu'ils le contraignent de donner teint d'une pudeur adoptive les joues de cette Vierge (28). Il force les platanes ombragés , ainsi que le prunier dont le bois est piquant , à peindre leurs membres de ses brillans , & il annoblit le feuillage de peuplier par un nouveau présent , tant la rougeur qu'il répand sur la blancheur de leurs bras est agréable.

Phillis (12) cachée entre l'écorce d'un prunier fendu , en couvre les membres odoriférans de fleurs qui se montrent avant toutes les autres , & change les fruits du pêcher en y ajoutant une enveloppe , & en leur apprenant à prendre une couverture dure qui leur sert de peau. Elle arrondit sous une petite forme le fruit du caroubier lorsqu'il se gonfle , & elle enrichit d'une belle odeur les feuilles sauvages de cet arbre : elle expulse les coques de la châtaigne cruelle , & force le châtaignier d'admirer la peau lisse de son fruit.

Les pistaches entrent encore dans les branches de l'amandier , & acquerent dès lors un plus grand

comme il arrive à presque tous les arbres qui sont greffés sur eux-mêmes.

(28) Palladius donne le nom de Vierge au laurier par allusion à la Fable de Daphné , qui fut changée en laurier.

mérite de leur petiteffe (29). Le térébinthe fe ceignant d'un vêtement analogue à fa nature , nourrit auffi les piftaches pour les annoblir par une chevelure adoptive.

Les membres élevés du châtaignier fécondent le faule des rivières , & prennent de la force lorsqu'ils font abreuvés d'une grande quantité d'eau.

Le vaste noyer s'empare avec fon ombre des feuilles de l'arboufier , & rapporte des fruits qui font en fûreté fous leur double écorce.

On a effayé d'après ces exemples d'autres faits qu'une expérience habile pourra découvrir avec le temps. Mais il eft fuffifant pour un Poète dont l'occupation fe renferme à retourner le dos d'un terrain labouré, d'avoir fait mention de ceux-ci dans fes vers médiocres. En lifant ces vers , vous les trouverez rudes , parce qu'ils font faits au milieu des hoyaux les plus durs , mais leur ruficité vous paroîtra douce.

(29) C'est-à-dire , que leur petiteffe même leur donne la fupériorité fur les amandes.

*Nota. Tous les noms foit des poids , mefures & monnoies , foit des Villes & Pays dont il eft fait mention dans Palladius , & dont il n'aura point été queftion dans les Notes , fe trouveront dans les Tables qui font à la fin de Caton , de Varron ou de Columelle ; il en fera de même dans la Traduction de Vegece.*

Fin du Tome cinquième.



La Bibliothèque  
Université d'Ottawa  
Echéance

The Library  
University of Ottawa  
Date due

--	--	--



PA

6139 Saboureux de la

.R8S35 Bonneterie, C.F.

1783 Traduction d'an-  
ciens ouvrages latins.

